

**САНКТ-ПЕТЕРБУРГСКОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ
ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«КОЛЛЕДЖ «КРАСНОСЕЛЬСКИЙ»**

РАССМОТРЕНО И ПРИНЯТО
на заседании Педагогического Совета
СПб ГБПОУ «Колледж «Красносельский»

Протокол № 7 от 15.06 2023 г.

УТВЕРЖДАЮ
Директор СПб ГБПОУ
«Колледж «Красносельский»
Г.И. Софина
«27» 06 2023 г.
Приказ № 87 от 27.06 2023 г.

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

Сертификат: 01 CD507400BBB02FAC49F694BA10A42772
Владелец: Софина Галина Ивановна
Действителен: с 25.09.2023 до 25.12.2024

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

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

**основной профессиональной образовательной программы
среднего профессионального образования
по профессии**

43.01.09 Повар, кондитер

СОГЛАСОВАНО:



Санкт-Петербург
2023 г.

СОДЕРЖАНИЕ

- 1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ**
- 2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ**
- 3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ (ПРОИЗВОДСТВЕННОГО ОБУЧЕНИЯ)**
- 4 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ**
- 5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ**

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

1.1. Область применения программы

Рабочая программа учебной практики профессионального модуля **ПМ. 04** «Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента», является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации №1569 от 9 декабря 2016 г. 43.01.09 Повар, кондитер, реализуемого в пределах ППКРС и разработана на основании:

-приказа Минобрнауки России от 18.04.2013 г. № 291 «Об утверждении Положения о практике обучающихся, осваивающих основные профессионально-образовательные программы среднего профессионального образования» (ред. 18.08.2016 г).

- приказа Минобрнауки России от 16.08.2013 г. № 968 «Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам СПО, а также интересов работодателей в части освоения дополнительных видов профессиональной деятельности, обусловленных требованиями к компетенции WSR в части освоения вида профессиональной деятельности (ВПД).

1.2. Цели и задачи рабочей программы учебной практики – требования к результатам освоения программы:

иметь практический опыт:

Раздел модуля 1. Организация приготовления и подготовки к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента (ПК 4.1-4.4 ОК1-7, 9,10)	
Раздел модуля 2. Приготовление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента (ПК 4.2.-4.3 ОК1-7, 9,10)	
Раздел модуля 3. Приготовление и подготовка к реализации холодных и горячих напитков разнообразного ассортимента (ПК 4.4.-4.5 ОК1-7, 9,10)	
ПК.4.1	– подготовке, уборке рабочего места, подготовке к работе, проверке технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов; подготовке к использованию обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, других расходных материалов
ПК.4.2	– приготавливает, творчески оформляет и подготавливает к реализации холодных сладких блюд, десертов проводит расчеты с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействует с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи
ПК.4.3	– приготавливает, творчески оформляет и подготавливает к реализации горячих сладких блюд, десертов;

	осуществляет расчеты с потребителями при отпуске продукции на вынос; взаимодействует с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи
ПК.4.4	- приготавливает холодные напитки разнообразного ассортимента, - осуществляет их хранения и подготовку к реализации
ОК.1	Решает профессиональные задачи с получением эффективного результата
ОК.7	Осуществляет профессиональную деятельность с соблюдением правил экологической безопасности и энергосбережения
ОК.9	Грамотно применяет информационные технологии в профессиональной деятельности
ОК.10	Демонстрирует грамотную устную и письменную речь в рамках профессиональной деятельности

уметь:

ПК.4.1	<ul style="list-style-type: none"> – выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; – проводить текущую уборку рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; – применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, соблюдать санитарные требования; – выбирать и применять моющие и дезинфицирующие средства; – владеть техникой ухода за весоизмерительным оборудованием; – мыть вручную и в посудомоечной машине, чистить и раскладывать на хранение кухонную посуду и производственный инвентарь в соответствии со стандартами чистоты; – соблюдать правила мытья кухонных ножей, острых, травмоопасных частей технологического оборудования; – соблюдать условия хранения кухонной посуды, инвентаря, инструментов – выбирать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду в соответствии с видом работ в зоне по приготовлению горячих блюд, кулинарных изделий, закусок; – подготавливать к работе, проверять технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; – соблюдать правила техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда – выбирать, подготавливать материалы, посуду, контейнеры, оборудование для упаковки, хранения, подготовки к транспортированию готовых холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков – оценивать наличие, проверять органолептическим способом качество, безопасность обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, пряностей, приправ и других расходных материалов; – осуществлять их выбор в соответствии с технологическими требованиями; – обеспечивать их хранение в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; <p>своевременно оформлять заявку на склад</p>
ПК.4.2	<ul style="list-style-type: none"> – подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов;

- организовывать их хранение в процессе приготовления холодных сладких блюд, десертов с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства;
- выбирать, подготавливать ароматические вещества;
- взвешивать, измерять продукты, входящие в состав холодных сладких блюд, десертов в соответствии с рецептурой;
- осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;
- использовать региональные продукты для приготовления холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента
- выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления холодных сладких блюд, десертов с учетом типа питания, вида основного сырья, его кулинарных свойств:
 - готовить сладкие соусы;
 - хранить, использовать готовые виды теста;
 - нарезать, измельчать, протирать вручную и механическим способом фрукты, ягоды;
 - варить фрукты в сахарном сиропе, воде, вине;
 - запекать фрукты;
 - взбивать яичные белки, яичные желтки, сливки;
 - подготавливать желатин, агар-агар;
 - готовить фруктовые, ягодные, молочные желе, муссы, кремы, фруктовые, ягодные самбуки;
 - смешивать и взбивать готовые сухие смеси промышленного производства;
 - использовать и выпекать различные виды готового теста;
- определять степень готовности отдельных полуфабрикатов, холодных сладких блюд, десертов;
- доводить до вкуса;
- выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления
- проверять качество готовых холодных сладких блюд, десертов перед отпуском, упаковкой на вынос;
- порционировать, сервировать и оформлять холодные сладкие блюда, десерты для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции;
- соблюдать выход при порционировании;
- выдерживать температуру подачи холодных сладких блюд, десертов;
- охлаждать и замораживать полуфабрикаты для холодных сладких блюд, десертов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов;
- хранить свежеприготовленные холодные сладкие блюда, десерты, полуфабрикаты для них с учетом требований по безопасности готовой продукции;
- выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования
- рассчитывать стоимость, вести расчет с потребителем при отпуске продукции на вынос;
- владеть профессиональной терминологией;
- консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе холодных сладких блюд, десертов

ПК.4.3

- подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов;
- организовывать их хранение в процессе приготовления горячих сладких блюд, десертов с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства;
- выбирать, подготавливать ароматические вещества;
- взвешивать, измерять продукты, входящие в состав горячих сладких блюд, десертов в соответствии с рецептурой;
- осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;
- использовать региональные продукты для приготовления горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента
- выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления горячих сладких блюд, десертов с учетом типа питания, вида основного сырья, его кулинарных свойств:
 - готовить сладкие соусы;
 - хранить, использовать готовые виды теста;
 - нарезать, измельчать, протирать вручную и механическим способом фрукты, ягоды;
 - варить фрукты в сахарном сиропе, воде, вине;
 - запекать фрукты в собственном соку, соусе, сливках;
 - жарить фрукты основным способом и на гриле;
 - проваривать на водяной бане, запекать, варить в формах на пару основы для горячих десертов;
 - взбивать яичные белки, яичные желтки, сливки;
 - готовить сладкие блинчики, пудинги, оладьи, омлеты, вареники с ягодами, шарлотки;
 - смешивать и взбивать готовые сухие смеси промышленного производства;
 - использовать и выпекать различные виды готового теста;
- определять степень готовности отдельных полуфабрикатов, горячих сладких блюд, десертов;
 - доводить до вкуса;
 - выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления;
 - выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления;
 - Проверять качество готовых горячих сладких блюд, десертов перед отпуском, упаковкой на вынос;
 - порционировать, сервировать и оформлять горячие сладкие блюда, десерты для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции;
 - соблюдать выход при порционировании;
 - выдерживать температуру подачи горячих сладких блюд, десертов;
 - охлаждать и замораживать полуфабрикаты для горячих сладких блюд, десертов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов;
 - хранить свежеприготовленные горячие сладкие блюда, десерты, полуфабрикаты для них с учетом требований по безопасности готовой продукции;
 - выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования

	<ul style="list-style-type: none"> – рассчитывать стоимость, вести расчет с потребителем при отпуске продукции на вынос; – владеть профессиональной терминологией; <p>консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе горячих сладких блюд, десертов</p>
ПК.4.4	<ul style="list-style-type: none"> – подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов; – организовывать их хранение в процессе приготовления холодных напитков с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства; – выбирать, подготавливать ароматические вещества; – взвешивать, измерять продукты, входящие в состав холодных напитков в соответствии с рецептурой; – осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; – использовать региональные продукты для приготовления холодных напитков разнообразного ассортимента – выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления холодных напитков с учетом типа питания, вида основного сырья, его кулинарных свойств; <ul style="list-style-type: none"> - отжимать сок из фруктов, овощей, ягод; - смешивать различные соки с другими ингредиентам; - проваривать, настаивать плоды, свежие и сушеные, процеживать, смешивать настоек с другими ингредиентами; - готовить морс, компоты, холодные фруктовые напитки; - готовить квас из ржаного хлеба и готовых полуфабрикатов промышленного производства; - готовить лимонады; - готовить холодные алкогольные напитки; - готовить горячие напитки (чай, кофе) для подачи в холодном виде; - подготавливать пряности для напитков; – определять степень готовности напитков; – доводить их до вкуса; – выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления, безопасно его использовать; – соблюдать санитарные правила и нормы в процессе приготовления – проверять качество готовых холодных напитков перед отпуском, упаковкой на вынос; – порционировать, сервировать и оформлять холодные напитки для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции; – соблюдать выход при порционировании; – выдерживать температуру подачи холодных напитков; – хранить свежеприготовленные холодные напитки с учетом требований по безопасности готовой продукции; – выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования – рассчитывать стоимость, вести расчет с потребителем при отпуске продукции на вынос; – владеть профессиональной терминологией;

	консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе холодных напитков
ОК.1	<ul style="list-style-type: none"> - 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; - составить план действия; определить 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).
ОК.7	- соблюдать нормы экологической безопасности; определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по специальности.
ОК.9	<ul style="list-style-type: none"> - применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач; - использовать современное программное обеспечение
ОК.10	<ul style="list-style-type: none"> - 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

1.1 Количество часов на освоение рабочей программы учебной практики:

ПМ. 04 «Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента» – **144 часа**

1. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

В результате изучения программы учебной практики обучающийся должен освоить основной вид деятельности (ВД) и соответствующие профессиональные (ОК) и общие (ПК) компетенции:

Код ОК, ПК	Наименование результата обучения
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 общечеловеческих ценностей
ОК.07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях
ОК.08	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности
ОК.09	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности
ОК.10	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке
ОК.11	Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.
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

3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

3.1. Тематический план программы учебной практики ПМ.04 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента

Коды профессиональных компетенций	Наименования разделов, тем профессиональных модулей	Всего часов	Распределение часов по семестрам			
						7 семестр
ПК 4.1 - ПК 4.5 ОК.1 – ОК.10	Раздел 1. Выполнение работ по подготовке рабочего места, оборудования, сырья, исходных материалов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентом	6				6
	Раздел 2. Приготовление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов	108				108
	Раздел 3. Приготовление и подготовка к реализации холодных и горячих напитков разнообразного ассортимента	30				30
	Всего:	144				144

3.2 Содержание обучения по учебной практике

Наименование разделов и тем учебной практики	Содержание учебного материала	Объем часов (с указанием их распределения по семестрам)				
		Итого				7 сем
		<i>...ч. Всего часов по уч.плану на УП</i>	<i>...ч. Всего часов в сем. по уч.плану</i>	<i>...ч. Всего часов в сем. по уч.плану</i>	<i>...ч. Всего часов в сем. по уч.плану</i>	<i>...ч. Всего часов в сем. по уч.плану</i>
ПМ.04 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента		144				
Раздел модуля 1. Организация процессов приготовления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента						
Тема 1.1	Всего часов	-	-	-	-	6
Организация рабочего места	Наименование темы занятия Инструктаж по технике безопасности, санитарным требованиям, организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды, для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами	6				6
Раздел модуля 2. Приготовление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов		108				108
Тема 2. 1	Всего часов	54				54
Приготовление холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента	Наименование темы занятия: Освоение приемов организации рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Освоение приемов приготовления желе: желе из свежих ягод, желе яблочное, желе из лимонов. Требование к качеству. Сроки хранения. Оформление и отпуск	6				6
	Наименование темы занятия: Освоение приемов организации рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды.	6				6

Наименование разделов и тем учебной практики	Содержание учебного материала	Объем часов (с указанием их распределения по семестрам)				
		Итого				7 сем
		<i>...ч. Всего часов по уч.плану на УП</i>	<i>...ч. Всего часов в сем. по уч.плану</i>	<i>...ч. Всего часов в сем. по уч.плану</i>	<i>...ч. Всего часов в сем. по уч.плану</i>	<i>...ч. Всего часов в сем. по уч.плану</i>
	Приготовление желе: желе из апельсинов, молочное желе, многослойное желе. Требование к качеству. Сроки хранения. Оформление и отпуск.					
	Наименование темы занятия: Освоение приемов организации рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Освоение приемов приготовления муссов: мусс клюквенный, мусс яблочный, самбук яблочный, самбук абрикосовый. Требование к качеству. Сроки хранения. Оформление и отпуск.	6				6
	Наименование темы занятия: Освоение приемов организации рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Освоение приемов приготовления ягодных терринов, паннакотты, (фруктовой, кофейной). Требование к качеству. Сроки хранения. Оформление и отпуск.	6				6
	Наименование темы занятия: Освоение приемов организации рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Освоение приемов приготовления бланманже (миндальное), холодного суфле (с фруктами, творожное). Требование к качеству. Сроки хранения. Оформление и отпуск.	6				6
	Наименование темы занятия: Освоение приемов организации рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Освоение приемов приготовления крема ванильного,	6				6

Наименование разделов и тем учебной практики	Содержание учебного материала	Объем часов (с указанием их распределения по семестрам)				
		Итого				7 сем
		<i>...ч. Всего часов по уч.плану на УП</i>	<i>...ч. Всего часов в сем. по уч.плану</i>	<i>...ч. Всего часов в сем. по уч.плану</i>	<i>...ч. Всего часов в сем. по уч.плану</i>	<i>...ч. Всего часов в сем. по уч.плану</i>
	шоколадного, кофейного. Требование к качеству. Сроки хранения. Оформление и отпуск					
	Наименование темы занятия: Освоение приемов организации рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Освоение приемов приготовления крема ванильного, шоколадного, кофейного. Требование к качеству. Сроки хранения. Оформление и отпуск.	6				6
	Наименование темы занятия: Освоение приемов организации рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Освоение приемов приготовления нежелированного крема (миндальный с ягодами, крем-карамель, крем-брюле. Требование к качеству. Сроки хранения. Оформление и отпуск.	6				6
	Наименование темы занятия: Освоение приемов организации рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Освоение приемов приготовления мусса малинового на бисквите. Требование к качеству. Сроки хранения. Оформление и отпуск.	6				6
<p>В т.ч. региональных; национальной кухни, здорового питания, детского питания и диетических блюд*. Комбинирование различных способов и современные методы приготовления сладких блюд и десертов, кулинарных с использованием техники молекулярной кухни, су-вида, витаминкса, компрессии продуктов. С учетом рационального расхода сырья, продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции с одновременным освоением приемов:</p>						

Наименование разделов и тем учебной практики	Содержание учебного материала	Объем часов (с указанием их распределения по семестрам)				
		Итого				7 сем
		<i>...ч. Всего часов по уч.плану на УП</i>	<i>...ч. Всего часов в сем. по уч.плану</i>	<i>...ч. Всего часов в сем. по уч.плану</i>	<i>...ч. Всего часов в сем. по уч.плану</i>	<i>...ч. Всего часов в сем. по уч.плану</i>
	<p>-оценки 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>-оформления заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления сладких блюд и десертов, сложного ассортимента.</p> <p>-проверка соответствия количества и качества поступивших продуктов по накладной.</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. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода сладких блюд и десертов,</p> <p>-выбор, применения, комбинирования методов приготовления сладких блюд и десертов, с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа.</p> <p>-приготовление, оформление сладких блюд и десертов, в том числе региональных, национальной кухни, здорового питания, детского питания и диетических блюд.* с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции</p> <p>-выбор сладких блюд и десертов 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 сладких блюд и десертов перед отпуском, упаковкой на вынос.</p> <p>-хранение с учетом температуры подачи сладких блюд и десертов на раздаче.</p> <p>-порционирование (комплектование), сервировки и творческое оформление сладких блюд и десертов для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции.</p>					

Наименование разделов и тем учебной практики	Содержание учебного материала	Объем часов (с указанием их распределения по семестрам)				
		Итого				7 сем
		...ч. Всего часов по уч.плану на УП	...ч. Всего часов в сем. по уч.плану	...ч. Всего часов в сем. по уч.плану	...ч. Всего часов в сем. по уч.плану	...ч. Всего часов в сем. по уч.плану
	<p>-охлаждение и замораживание готовых сладких блюд и десертов, полуфабрикатов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов.</p> <p>-хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных блюд, сладких блюд и десертов с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения</p> <p>-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</p>					
Тема 2.2. Приготовление, подготовка к реализации горячих сладких блюд, десертов	Всего часов	54				54
	Наименование темы занятия: Освоение приемов организации рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Освоение приемов приготовления теплого фруктового салата, гренок с плодами и ягодами, яблоки с рисом. Требование к качеству. Сроки хранения. Оформление и отпуск.	6				6
	Наименование темы занятия: Освоение приемов организации рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Освоение приемов приготовления ягод, плодов (яблок, слив, вишни), жареных в тесте. Требование к качеству. Сроки хранения. Оформление и отпуск.	6				6
	Наименование темы занятия: Освоение приемов организации рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Освоение приемов приготовления пудинга яблочного с орехами, шарлотки с яблоками. Требование к качеству. Сроки хранения. Оформление и отпуск.	6				6

Наименование разделов и тем учебной практики	Содержание учебного материала	Объем часов (с указанием их распределения по семестрам)				
		Итого				7 сем
		<i>...ч. Всего часов по уч.плану на УП</i>	<i>...ч. Всего часов в сем. по уч.плану</i>	<i>...ч. Всего часов в сем. по уч.плану</i>	<i>...ч. Всего часов в сем. по уч.плану</i>	<i>...ч. Всего часов в сем. по уч.плану</i>
	Наименование темы занятия: Освоение приемов организации рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Освоение приемов приготовления пудинга с консервированными плодами (Каша гурьевская), яблок в кляре, яблок по - киевски. Требование к качеству. Сроки хранения. Оформление и отпуск.	6				6
	Наименование темы занятия: Освоение приемов организации рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Освоение приемов приготовления мороженого, жареного мороженого, Требование к качеству. Сроки хранения. Оформление и отпуск.	6				6
	Наименование темы занятия: Освоение приемов организации рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Освоение приемов приготовления бананов фламбе с мороженым, мороженого «Сюрприз». Требование к качеству. Сроки хранения. Оформление и отпуск.	6				6
	Наименование темы занятия: Освоение приемов организации рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Освоение приемов приготовления фонданов, шоколадных кексов, суфле шоколадного. Требование к качеству. Сроки хранения. Оформление и отпуск.	6				6
	Наименование темы занятия:	6				6

Наименование разделов и тем учебной практики	Содержание учебного материала	Объем часов (с указанием их распределения по семестрам)				
		Итого				7 сем
		...ч. Всего часов по уч.плану на УП	...ч. Всего часов в сем. по уч.плану	...ч. Всего часов в сем. по уч.плану	...ч. Всего часов в сем. по уч.плану	...ч. Всего часов в сем. по уч.плану
	Освоение приемов организации рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Освоение приемов приготовления плодов-пашот с обжигом (груша). Требование к качеству. Сроки хранения. Оформление и отпуск.					
	Наименование темы занятия: Освоение приемов организации рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Освоение приемов приготовления пирогов из творога с апельсинами (зарубежная кухня). Требование к качеству. Сроки хранения. Оформление и отпуск.	6				6
	<p>В т.ч. региональных; национальной кухни, здорового питания, детского питания и диетических блюд*.</p> <p>Комбинирование различных способов и современные методы приготовления сладких блюд и десертов, кулинарных с использованием техники молекулярной кухни, су-вида, витаминкса, компрессии продуктов. С учетом рационального расхода сырья, продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции с одновременным освоением приемов:</p> <ul style="list-style-type: none"> -оценки 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 -оформления заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления сладких блюд и десертов, сложного ассортимента. -проверка соответствия количества и качества поступивших продуктов по накладной. -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 сладких блюд и десертов, 					

Наименование разделов и тем учебной практики	Содержание учебного материала	Объем часов (с указанием их распределения по семестрам)				
		Итого				7 сем
		...ч. Всего часов по уч.плану на УП	...ч. Всего часов в сем. по уч.плану	...ч. Всего часов в сем. по уч.плану	...ч. Всего часов в сем. по уч.плану	...ч. Всего часов в сем. по уч.плану
	<p>-выбор, применения, комбинирования методов приготовления сладких блюд и десертов, с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа.</p> <p>-приготовление, оформление сладких блюд и десертов, в том числе региональных, национальной кухни, здорового питания, детского питания и диетических блюд.* с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции</p> <p>-выбор сладких блюд и десертов 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 сладких блюд и десертов перед отпуском, упаковкой на вынос.</p> <p>-хранение с учетом температуры подачи сладких блюд и десертов на раздаче.</p> <p>-порционирование (комплектование), сервировки и творческое оформление сладких блюд и десертов для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции.</p> <p>-охлаждение и замораживание готовых сладких блюд и десертов, полуфабрикатов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов.</p> <p>-хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных блюд, сладких блюд и десертов с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения</p> <p>-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</p>					
Раздел модуля 3. Приготовление и подготовка к реализации холодных и горячих напитков разнообразного ассортимента		30				30
Тема 3.1	Наименование темы занятия:	6				6

Наименование разделов и тем учебной практики	Содержание учебного материала	Объем часов (с указанием их распределения по семестрам)				
		Итого				7 сем
		<i>...ч. Всего часов по уч.плану на УП</i>	<i>...ч. Всего часов в сем. по уч.плану</i>	<i>...ч. Всего часов в сем. по уч.плану</i>	<i>...ч. Всего часов в сем. по уч.плану</i>	<i>...ч. Всего часов в сем. по уч.плану</i>
	Освоение приемов организации рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Освоение приемов приготовления компотов и киселей. Требование к качеству. Сроки хранения. Оформление и отпуск.					
Приготовление, подготовка к реализации холодных напитков сложного ассортимента	Наименование темы занятия: Освоение приемов организации рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Освоение приемов приготовления витаминных и освежающих напитков. Требование к качеству. Сроки хранения. Оформление и отпуск.	6				6
	Наименование темы занятия: Освоение приемов организации рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Освоение приемов приготовления безалкогольных коктейлей. Требование к качеству. Сроки хранения. Оформление и отпуск.	6				6
Тема 3.2 Приготовление, подготовка к реализации горячих напитков сложного ассортимента	Наименование темы занятия: Освоение приемов организации рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Освоение приемов приготовления напитков на основе чая и кофе. Требование к качеству. Сроки хранения. Оформление и отпуск.	6				6
	Наименование темы занятия: Освоение приемов организации рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды.	6				6

Наименование разделов и тем учебной практики	Содержание учебного материала	Объем часов (с указанием их распределения по семестрам)				
		Итого				7 сем
		<i>...ч. Всего часов по уч.плану на УП</i>	<i>...ч. Всего часов в сем. по уч.плану</i>	<i>...ч. Всего часов в сем. по уч.плану</i>	<i>...ч. Всего часов в сем. по уч.плану</i>	<i>...ч. Всего часов в сем. по уч.плану</i>
	Освоение приемов приготовления крушонов, горячего шоколада, . Требование к качеству. Сроки хранения. Оформление и отпуск.					
	<p>Наименование темы занятия: Освоение приемов организации рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Освоение приемов приготовления коктейлей молочных, молочных с мороженым. Требование к качеству. Сроки хранения. Оформление и отпуск.</p> <p>В т.ч. региональных; национальной кухни, здорового питания, детского питания и диетических блюд*. Комбинирование различных способов и современные методы приготовления сладких блюд и десертов, кулинарных с использованием техники молекулярной кухни, су-вида, витаминкса, компрессии продуктов. С учетом рационального расхода сырья, продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции с одновременным освоением приемов:</p> <ul style="list-style-type: none"> -оценки 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 -оформления заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления сладких блюд и десертов, сложного ассортимента. -проверка соответствия количества и качества поступивших продуктов по накладной. -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 сладких блюд и десертов, 	6				6

Наименование разделов и тем учебной практики	Содержание учебного материала	Объем часов (с указанием их распределения по семестрам)				
		Итого				7 сем
		...ч. Всего часов по уч.плану на УП	...ч. Всего часов в сем. по уч.плану	...ч. Всего часов в сем. по уч.плану	...ч. Всего часов в сем. по уч.плану	...ч. Всего часов в сем. по уч.плану
	<p>-выбор, применения, комбинирования методов приготовления сладких блюд и десертов, с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа.</p> <p>-приготовление, оформление сладких блюд и десертов, в том числе региональных, национальной кухни, здорового питания, детского питания и диетических блюд.* с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции</p> <p>-выбор сладких блюд и десертов 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 сладких блюд и десертов перед отпуском, упаковкой на вынос.</p> <p>-хранение с учетом температуры подачи сладких блюд и десертов на раздаче.</p> <p>-порционирование (комплектование), сервировки и творческое оформление сладких блюд и десертов для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции.</p> <p>-охлаждение и замораживание готовых сладких блюд и десертов, полуфабрикатов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов.</p> <p>-хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных блюд, сладких блюд и десертов с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения</p> <p>-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</p>					
	Итого	144				144
*Содержание добавлено в соответствии с профессиональными стандартами Повар по согласованию с работодателем. Приготовление блюд национальной кухни, здорового питания, детского питания и диетических (лечебных) блюд						

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация рабочей программы учебной практики предполагает наличие лаборатории:

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

Оснащение лаборатории

- Рабочее место преподавателя.
- Место для презентации готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий (обеденный стол, стулья, шкаф для столовой посуды).
- Технические средства обучения (компьютер, средства аудиовизуализации, мультимедийные и интерактивные обучающие материалы).
- Основное и вспомогательное технологическое оборудование:
 - Весы настольные электронные;
 - Пароконвектомат;
 - Конвекционная печь или жарочный шкаф; Микроволновая печь;
 - Расстоечный шкаф; Плита электрическая; Фритюрница;
 - Электрогриль (жарочная поверхность);
 - Шкаф холодильный;
 - Шкаф морозильный;
 - Шкаф шоковой заморозки;
 - Льдогенератор;
 - Тестораскаточная машина;
 - Планетарный миксер;
 - Блендер (ручной с дополнительной насадкой для взбивания);
 - Мясорубка;
 - Овощерезка или процессор кухонный;
 - Слайсер;
 - Куттер или бликсер (для тонкого измельчения продуктов) или процессор кухонный;
 - Миксер для коктейлей;
 - Соковыжималки (для цитрусовых, универсальная);
 - Машина для вакуумной упаковки;
 - Кофемашина с капучинатором;
 - Ховоли (оборудование для варки кофе на песке);
 - Кофемолка;
 - Газовая горелка (для карамелизации);
 - Набор инструментов для карвинга;
 - Овоскоп;
 - Нитраттестер;
 - Машина посудомоечная;
 - Стол производственный с моечной ванной;
 - Стеллаж передвижной;
 - Моечная ванна двухсекционная.

В Учебной кухне ресторана оборудованы зоны инструктажа, оснащенные компьютером. Технические средства обучения:

4.2. Информационное обеспечение обучения:

Основные источники:

1. Анфимова, Н. А. Кулинария: учебник для студентов учреждений СПО / Н. А. Анфимова. – 11-е изд., стер. – М.: Академия, 2016. – 400 с. – Текст: непосредственный..

Дополнительные источники

2. Бутейкис, Н. Г. Технология приготовления мучных кондитерских изделий : учебник для студентов учреждений СПО / Н. Г. Бутейкис. – 14-е изд., стер. – М.: Академия, 2016. – 336 с. – Текст: непосредственный.

3. Золин, В. П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания : учебник для нач. проф. образования / В. П. Золин. – 13-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2016. – 320 с. – Текст: непосредственный.

4. Лутошкина, Г. Г. Техническое оснащение и организация рабочего места : учебник для студентов учреждений СПО / Г. Г. Лутошкина, Ж. С. Анохина. – М.: Академия, 2016. – 240 с. . – Текст: непосредственный.

5. Пасько, О. В. Технология продукции общественного питания. Лабораторный практикум : учебное пособие для среднего профессионального образования / О. В. Пасько, О. В. Автюхова. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2021. — 268 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-07919-7. — Текст : электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/471778> (дата обращения: 17.05.2021).

6. Пасько, О. В. Технология продукции общественного питания : учебник для среднего профессионального образования / О. В. Пасько, Н. В. Бураковская, О. В. Автюхова. — Москва : Издательство Юрайт, 2021. — 203 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-14029-3. — Текст : электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/471424> (дата обращения: 22.04.2021).

7. Харченко Н. Э. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий : учеб. пособие для СПО / Н. Э. Харченко. – 10-е изд., стер. – М. : Академия, 2017. – 512 с. – Текст: непосредственный.

8. Шитякова, Т. Ю. Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста: учебник для студентов учреждений СПО / Т. Ю. Шитякова, Т. А. Качурина, Т. А. Сопачева. – М.: Академия, 2016. – 176 с. – Текст: непосредственный.

интернет-источники:

Рецепты. Andy Chef (Энди шеф): Блог о еде. – Хабаровск, 2013. – URL: <https://andychef.ru/about> (дата обращения: 05.05.2021). – Текст : электронный.

ПРОГОСЗАКАЗ. РФ : электронная информационная система [ГОСТы по услугам общественного питания]. – Таганрог, 2015. – URL: <https://прогосзаказ.рф/141/39524/91/4124/4130/9127.html> (дата обращения: 05.05.2021). – Текст : электронный.

ХАССП ЛИКБЕЗ: официальный сайт [Безопасность общественного питания] – Санкт-Петербург, 2006. – URL: <https://haccp-likbez.ru/normativnaja-dokumentacija-dlja-obshhepita> (дата обращения: 05.05.2021). – Текст : электронный.

4.3. Общие требования к организации образовательного процесса практики

В соответствии с учебным планом учебная практика по ПМ.04 проводится рассредоточено, чередуясь с теоретическими занятиями в рамках профессионального модуля по 1 дню в неделю по 6 часов, в объеме 144 часов;

Учебная практика проводится в образовательном учреждении.

Из вариатива на учебную практику добавлено 72.часа. В т.ч. региональных; национальной кухни, здорового питания, детского питания и диетических блюд*. Комбинирование различных способов и современные методы приготовления сладких блюд и десертов, кулинарных с использованием техники молекулярной кухни, су-вида, витаминизации, компрессии продуктов. С учетом рационального расхода сырья, продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции с одновременным освоением приемов:

-оценки 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

-оформления заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления сладких блюд и десертов, сложного ассортимента.

-проверка соответствия количества и качества поступивших продуктов по накладной.

-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 сладких блюд и десертов,

-выбор, применения, комбинирования методов приготовления сладких блюд и десертов, с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа.

-приготовление, оформление сладких блюд и десертов, в том числе региональных, национальной кухни, здорового питания, детского питания и диетических блюд.* с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции

-выбор сладких блюд и десертов с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда.

- оценка качества сладких блюд и десертов перед отпуском, упаковкой на вынос.

-хранение с учетом температуры подачи сладких блюд и десертов на раздаче.

-порционирование (комплектование), сервировки и творческое оформление сладких блюд и десертов для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции.

-охлаждение и замораживание готовых сладких блюд и десертов, полуфабрикатов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов.

-хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных блюд, сладких блюд и десертов с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения

-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.*

4.3. Общие требования к организации образовательного процесса практики

В соответствии с учебным планом учебная практика по ПМ.04 в объеме 144 часов, 36 часов в неделю. Из вариатива на учебную практику добавлено 18 часов. Часы добавлены на расширение освоения вида деятельности «Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента» и углубления знаний, расширения навыков и приобретения профессионального опыта:

- Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации холодных и горячих сладких блюд для здорового питания.

Осуществлять изготовление, творческое оформление и подготовку к **холодных и горячих сладких** блюд с пониженной калорийностью. *в т.ч. национальной кухни, здорового питания, детского питания и диетических (лечебных) блюд, а также с помощью инновационных технологий.

- Учебная практика по ПМ 04 заканчивается дифференцированным зачетом в 7 семестре на 4 курсе.

4.4. Кадровое обеспечение практики

Из ФГОСа Реализация образовательной программы обеспечивается педагогическими работниками образовательной организации, а также лицами, привлекаемыми к реализации образовательной программы на условиях гражданско-правового договора, в том числе из числа руководителей и работников организаций, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности 33 Сервис, оказание услуг населению (торговля, техническое обслуживание, ремонт, предоставление персональных услуг, услуги гостеприимства, общественное питание и пр.) п. 1.5 ФГОС и имеющих стаж работы в данной профессиональной области не менее 3 лет.

Квалификация педагогических работников образовательной организации 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 образовательной программы, должны получать дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации, в том числе в форме стажировки в организациях, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности 33 Сервис, оказание услуг населению (торговля, техническое обслуживание, ремонт, предоставление персональных услуг, услуги гостеприимства, общественное питание и пр.) п. 1.5 ФГОС, не реже 1 раза в 3 года с учетом расширения спектра профессиональных компетенций.

5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

5.1. Результаты освоения профессиональных компетенций

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Формы и методы контроля и оценки
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	Дифференцированный зачет. Наблюдение за деятельностью обучающегося в процессе учебной практики. Оценка выполнения задания по учебной практике. Анализ документов, подтверждающих выполнение им соответствующих работ (аттестационный лист с места прохождения практики).
ПК.4.2 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента	Дифференцированный зачет. Наблюдение за деятельностью обучающегося в процессе учебной практики. Оценка выполнения задания по учебной практике. Анализ документов, подтверждающих выполнение им соответствующих работ (аттестационный лист с места прохождения практики).
ПК.4.3 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента	Дифференцированный зачет. Наблюдение за деятельностью обучающегося в процессе учебной практики. Оценка выполнения задания по учебной практике. Анализ документов, подтверждающих выполнение им соответствующих работ (аттестационный лист с места прохождения практики).
ПК.4.4 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента	Дифференцированный зачет. Наблюдение за деятельностью обучающегося в процессе учебной практики. Оценка выполнения задания по учебной практике. Анализ документов, подтверждающих выполнение им соответствующих работ (аттестационный лист с места прохождения практики).
ПК.4.5 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента	Дифференцированный зачет. Наблюдение в процессе учебной практики. Оценка выполнения задания по учебной практике. Анализ документов, подтверждающих выполнение им соответствующих работ (аттестационный лист с места прохождения практики).

5.2. Результаты освоения общих компетенций

Результаты (освоенные общие компетенции)	Формы и методы контроля и оценки
ОК 1. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам	Анализ результатов практических, самостоятельных, курсовых работ. Проведение анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности Наблюдение за деятельностью обучающегося в процессе учебной практики.
ОК 2. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.	Анализ результатов практических, самостоятельных работ. Выполнение практических заданий по УП.
ОК 2 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.	Выполнение практических заданий по УП. Анализ содержания отчета по УП аттестационный лист по итогам прохождения УП
ОК 4. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.	Выполнение практических заданий по УП. Анализ содержания отчета по УП, аттестационный лист по итогам прохождения УП. Наблюдение за деятельностью обучающегося в процессе обучения. Результаты участия в командных мероприятиях Результаты выполнение презентаций.
ОК 5. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.	Анализ содержания отчета по УП. Выступление на итоговой конференции. Наблюдение за деятельностью обучающегося в процессе обучения.
ОК 6. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей.	Анализ содержания отчета по УП. Выступление на итоговой конференции. Наблюдение за деятельностью обучающегося в процессе обучения.
ОК 7. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.	Наблюдение за деятельностью обучающегося в процессе обучения. Анализ содержания отчета по УП, аттестационный лист по итогам прохождения УП
ОК 8. Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.	Результаты аттестации по физической культуре. Наблюдение за деятельностью обучающегося в процессе обучения. Участие в соревнованиях, ведение здорового образа жизни.

ОК 9. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.	Выполнение практических заданий по УП. Результаты выполнения заданий (представленная информация на электронном носителе)
ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.	Выполнение практических заданий по УП. Анализ содержания отчета по УП, аттестационный лист и характеристика по итогам прохождения УП. Выступление на итоговой конференции.
ОК 11. Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.	Выполнение практических заданий по УП. Анализ содержания отчета по УП, аттестационный лист и характеристика по итогам прохождения УП. Выступление на итоговой конференции.