|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Областное государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение**  **«Ульяновский техникум питания и торговли»** | | |
| Наименование документа **Рабочая программа**  Профессия **43.01.09 Повар, кондитер**  Соответствует ГОСТ Р ИСО 9001-2015, ГОСТ Р 52614.2-2006  **(п.п. 4.1, 4.2.3, 4.2.4, 5.5.3, 5.6.2, 8.4, 8.5)** | Редакция № 1  Изменение № 0 | **Лист 1-27** |
| **Экз. №** |

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА**

**УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ**

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

**профессия 43.01.09 Повар, кондитер**

Ульяновск

2022 – 2023 уч. год

Рабочая программа учебной практики разработана в соответствии с требованиями Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии **43.01.09 Повар, кондитер** утвержденного приказом Министерства образования и науки РФ от 22 июня 2017 г. № 613 (зарегистрирован Министерством юстиции РФ 26 июля 2017 г., регистрационный № 47532)

|  |  |
| --- | --- |
| Рассмотрено на заседании  МК отделения сервиса  Председатель М/К  \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Т.Ю. Бесчетвертева  Протокол №1 от «30» августа 2022 г. | УТВЕРЖДАЮ  Заместитель директора по УПР  ОГБПОУ УТПиТ  \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Т.С.Лобанова  «30» августа 2022 г. |

Разработчик от организации:

Мастер производственного обучения – Абрамова Анастасия Алексеевна

Мастер производственного обучения –Лобанова Татьяна Сергеевна

Эксперт от работодателя:

Ведущий менеджер по персоналу ООО «Город Кафе» \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ А.А. Тихомирова

**СОДЕРЖАНИЕ**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  | Паспорт программы учебной практики. | 4 |
|  | Тематический план и содержание учебной практики. | 14 |
|  | Условия реализации программы учебной практики. | 21 |
|  | Контроль и оценка результатов освоения учебной практики | 24 |

1. **ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ**

**1.1. Область применения программы**

Рабочая программа учебной практики является частью основной профессиональной образовательной программы, разработанной в соответствии с ФГОС СПО по профессии **43.01.09 Повар, кондитер.**

В части освоения квалификации: повар, кондитер

и вида профессиональной деятельности:  **Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента.**

**1.2. Цели и задачи учебной практики**

Учебная практика направлена на формирование практических навыков и компетенций, в процессе выполнения работ по организации и ведению процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента.

**Задачи учебной практики:**

**-** знакомство с основами будущей профессиональной деятельностью;

- выполнение под руководством руководителя практики видов учебно-производственных работ в соответствии с программой практики.

-формированию общих и профессиональных компетенций

**Общие компетенции:**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Код компетенции** | **Формулировка компетенции** | **Умения** |
| ОК 01 | Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам | **У1 -** распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте;  **У2 -** анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части;  **У3 -**  определять этапы решения задачи;  **У4 -** выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы;  **У5 -** составить план действия;  **У6 -** определить необходимые ресурсы;  **У7 -** владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах;  **У8 -**  реализовать составленный план;  **У9 -** оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника) |
| ОК 02 | Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности | **У1** определять задачи для поиска информации;  **У2 -**  определять необходимые источники информации;  **У3 -** планировать процесс поиска;  **У4 -** структурировать получаемую информацию;  **У5 -**  выделять наиболее значимое в перечне информации;  **У6 -** оценивать практическую значимость результатов поиска;  **У7 -** оформлять результаты поиска |
| ОК 03 | Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие. | **У1 -** определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности;  **У2 -** применять современную научную профессиональную терминологию;  **У3 -**  определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования |
| ОК 04 | Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами. | **У1 -** организовывать работу коллектива и команды;  **У2 -** взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности. |
| ОК 05 | Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста. | **У1 -** грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке, проявлять толерантность в рабочем коллективе |
| ОК 06 | Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения. | **У1 -** описывать значимость своей профессии |
| ОК 07 | Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях. | **У1 -** соблюдать нормы экологической безопасности;  **У2 -** определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии. |
| ОК 08 | Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности. | **У1 -** использовать физкультурно-оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей;  **У2-** применять рациональные приемы двигательных функций в профессиональной деятельности; **У3 -** пользоваться средствами профилактики перенапряжения характерными для данной профессии. |
| ОК 09 | Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности | **У1 - п**рименять средства информационных технологий для решения профессиональных задач; использовать современное программное обеспечение |
| ОК 10 | Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках. | **У1 -** понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы;  **У2 -** участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы;  **У3 -** строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности;  **У4 -** кратко обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые);  **У5 -** писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы |
| ОК 11 | Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере. | **У1 -** выявлять достоинства и недостатки коммерческой идеи;  **У2 -** презентовать идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности;  **У3 -** оформлять бизнес-план;  **У4-**  рассчитывать размеры выплат по процентным ставкам кредитования;  **У5 - о**пределять инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности;  **У6 -** презентовать бизнес-идею; определять источники финансирования; |

**Профессиональные компетенции:**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Основные виды**  **деятельности** | **Код и наименование**  **компетенции** | **Показатели освоения компетенции** |
| 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 | **Практический опыт в:**   * 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 |
| **Умения:**   * 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; * своевременно оформлять заявку на склад |
| ПК 4.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента | **Практический опыт в:**   * приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации холодных сладких блюд, десертов * ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи |
| **Умения:**   * 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. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента | **Практический опыт в:**   * приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации горячих сладких блюд, десертов * ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи |
| **Умения:**   * 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 * рассчитывать стоимость, вести расчет с потребителем при отпуске продукции на вынос; * владеть профессиональной терминологией; * консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе горячих сладких блюд, десертов |
| ПК 4.4.  Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента | **Практический опыт в:**   * приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации холодных напитков * ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи |
| **Умения:**   * 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;   - отжимать сок из фруктов, овощей, ягод;  - смешивать различные соки с другими ингредиентам;  - проваривать, настаивать плоды, свежие и сушеные, процеживать, смешивать настой с другими ингредиентами;  - готовить морс, компоты, хлодные 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 |
| ПК 4.5.  Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента | **Практический опыт в:**   * приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации горячих напитков; * ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи |
| **Умения:**   * подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов; * организовывать их хранение в процессе приготовления горячих напитков с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства; * выбирать, подготавливать ароматические вещества; * взвешивать, измерять продукты, входящие в состав горячих напитков в соответствии с рецептурой; * осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; * использовать региональные продукты для приготовления горячих напитков разнообразного ассортимента * выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления горячих напитков с учетом типа питания, вида основного сырья, его кулинарных свойств;   - заваривать чай;  - варить кофе в наплитной посуде и с помощью кофемашины;  - готовить кофе на песке;  - обжаривать зерна кофе;  - варить какао, горячий шоколад;  - готовить горячие алкогольные напитки;  - 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 горячих напитков перед отпуском, упаковкой на вынос; * порционировать, сервировать и горячие напитки для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции; * соблюдать выход при порционировании; * выдерживать температуру подачи горячих напитков; * 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 горячих напитков |

**Личностные результаты реализации программы воспитания**

|  |  |
| --- | --- |
| **ЛР 4** | Проявляющий и демонстрирующий уважение к людям труда, осознающий ценность собственного труда. Стремящийся к формированию в сетевой среде личностно и профессионального конструктивного «цифрового следа». |
| **ЛР 8** | Проявляющий и демонстрирующий уважение к представителям различных этнокультурных, социальных, конфессиональных и иных групп. Сопричастный к сохранению, преумножению и трансляции культурных традиций и ценностей многонационального российского государства. |
| **ЛР 10** | Заботящийся о защите окружающей среды, собственной и чужой безопасности, в том числе цифровой. |
| **ЛР 11** | Проявляющий уважение к эстетическим ценностям, обладающий основами эстетической культуры. |
|  | **Личностные результаты реализации программы воспитания,**  **определенные отраслевыми требованиями к деловым качествам личности** |
| **ЛР 13** | Выполняющий профессиональные навыки в сфере сервиса |
|  | **Личностные результаты**  **реализации программы воспитания, определенные на региональном уровне** |
| **ЛР 16** | Владеющий физической выносливостью в соответствии с требованиями профессиональной компетенции |
| **ЛР 17** | Осознающий значимость ведения ЗОЖ для достижения собственных и общественно – значимых целей |
| **ЛР 18** | Способный формировать проектные идеи и обеспечивать их ресурсно-программной деятельностью |
| **ЛР 19** | Способный к применению инструментов и методов бережливого производства |
| **ЛР 20** | Умеющий быстро принимать решения, распределять собственные ресурсы и управлять своим временем |
| **ЛР 21** | Способный к художественному творчеству и развитию эстетического вкуса |
| **ЛР 23** | Способный к применению логистики навыков в решении личных и профессиональных задач |
|  | **Личностные результаты реализации программы воспитания,**  **определённые ключевыми работодателями** |
| **ЛР 24** | Осознающий значимость профессионального развития в выбранной профессии |
|  | **Личностные результаты реализации программы воспитания, определённые**  **ОГБПОУ «Ульяновский техникум питания и торговли»** |
| **ЛР 26** | Обладающий на уровне выше среднего софт скиллс, экзистенциальными компетенциями и самоуправляющими механизмами личности |

**1.3. Количество часов на освоение рабочей программы учебной практики: 72 ч.**

**2. ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Код и наименование профессионального модуля** | **ПК** | **Содержание работ** | **Объем часов** |
| **ПМ.04 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента.** |  |  | **72** |
| **Вводное занятие.** | **ПК 4.1**  **ЛР. 13 ЛР. 24** | Ознакомление с предприятием общественного питания.  Прохождение инструктажа по технике безопасности ИОТ-09-20, ИОТ-03-20, ИОТ-06-20, ИОТ-08-20, ИОТ-11-20, ИОТ-07-20, ИОТ-04-20. | **1** |
| Организация рабочего места в соответствии с СанПиН 2.3.6.1079-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья»  п.6. Требования к оборудованию, инвентарю, посуде и таре  В соответствии с технологическим процессом  Выбор производственного помещения  Производственных столов;  Маркированного инвентаря: доски- (зеленые: зелень, овощи, фрукты), (белые: молоко и продукты, приготовленные из него), (коричневые: готовая продукция);  - нож для удаления сердцевины яблок, желобковый нож, механизм для удаления сердцевины из яблок и деления на дольки, механизм для удаления сердцевины яблок, очистки от кожицы т нарезки в виде спирали, нож для очистки яблок, груш, айвы от кожицы вручную, терка-шинковка, приспособление для удаления сердцевины и нарезки в виде спирали ананаса, нож для удаления косточки и деления на половинки манго, нож для снятия цедры лимона, апельсина, нож для очистки апельсинов от кожуры, терки для снятия цедры, нож для отделения мякоти арбуза, дыни.  -холодильные шкафы; индукционные плиты, пароконветокматы, вакууматор; механизм для удаления косточек из вишни, черешни; приспособления для вскрытия консервных банок, овоскоп;  - посуда для подачи (соусник, креманки, мелкие десертные тарелки, чайная чашка, кофейная чашка, чашка для эспрессо, стакан для ристретто, чашка для капучино, чашка для американо, пиала, тарелка пирожковая, тарелка для кондитерских изделий, ваза на низкой ножке, чайник заарной, кофейник, молочник, сливочник, розетки, чашка для пунша, чашка для горячего напитка и др.)  -Сборник рецептур, технологические карты,  инструкции по технике безопасности при выполнении работ на электрическом, механическом оборудовании.  Следование инструкции по технике безопасности, охране труда при работе на холодильном оборудовании. | **1** |
| **1. 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.** | **ПК 4.1**  **ЛР. 13**  **ЛР. 20 ЛР. 24** | Оценка наличия, выбор продуктов необходимого качества для приготовления горячих и холодных десертов, напитков из семечковых, косточковых, субтропических, тропических, экзотических плодов, орехов разнообразного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. Использование органолептического метода определения доброкачественности, технологических свойств холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента.  **Определение качества с использованием:** внешнего вида, вкуса, запаха и консистенции.  Требования к качеству свежих плодов. | **2** |
| **2. Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента.** | **ПК 4.1**  **ЛР. 13**  **ЛР. 18**  **ЛР. 20 ЛР. 24** | Составление технологических карт, сырьевой ведомости и требования-накладной (оформление заявки на отпуск со склада) в соответствии с ГОСТ 31987-2012  Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению. Построению и содержанию.  **Сборником рецептур блюд и кулинарных изделий**  **Способами минимизации отходов**  **Таблицами взаимозаменяемости продуктов** | **2** |
| **3. Проверка соответствия количества и качества поступивших продуктов накладной.** | **ПК 4.1**  **ЛР. 13 ЛР. 24** | Приемка продуктов для горячих и холодных десертов, напитков разнообразного ассортимента по количеству.  Приемка продуктов для приготовления х горячих и холодных десертов, напитков разнообразного ассортимента по качеству.  ***В соответствии с ГОСТ 24297-87 Входной контроль продукции. Основные положения.*** | **3** |
| **4. Выбор, подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов (вручную и механическим способом) с учетом их сочетаемости с основным продуктом.** | **ПК 4.1**  **ЛР. 13 ЛР. 24** | Выбор фруктов (свежих и сушеных), орехов, ягод (свежих и сушеных), десертных овощей, необходимого качества для приготовления горячих и холодных десертов, напитков сложного ассортимента в **соответствии с требованиями ГОСТов.**  Адекватный выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов, точное распознавание недоброкачественных продуктов, в соответствии с основным продуктом. | **1,5** |
| Подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов (вручную и механическим способом) с учетом их сочетаемости с основным продуктом для горячих и холодных десертов, напитков разнообразного ассортимента.  Подготовка, обработка различными методами семечковых, косточковых, субтропических, тропических, экзотических плодов, орехов, сухофруктов.  Соответствие отходов и потерь сырья при его обработке. | **1,5** |
| **5. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью.** | **ПК 4.1**  **ЛР. 19**  **ЛР. 13**  **ЛР. 24** | Взвешивание фруктов (свежих и сушеных), орехов, ягод (свежих и сушеных), десертных овощей на весоизмерительных приборах (электронные или циферблатные весы) в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью) для приготовления горячих и холодных десертов, напитков разнообразного ассортимента. | **2** |
| **6. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода холодных и горячих десертов, напитков.** | **ПК 4.1** | Изменение закладки продуктов, нормы вложение сырья в соответствии с выходом готовых горячих и холодных десертов, напитков разнообразного ассортимента. | **4** |
| **7. 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.** | **ПК 4.2-4.5**  **ЛР. 13**  **ЛР. 20 ЛР. 24** | Выбор и выполнение техники и качества нарезки и формовки традиционных видов десертных овощей, фруктов с учетом минимизации отходов, сохранением форм и размеров нарезки.  **Формы нарезки** **фруктов:**  ***Традиционными***  (брусочек (сечение 05, \*0,5, длина 3-4 см.)  кубик, (сечение 1\*1 или 1,5\*1.5)  долька (длина 3-4 см., ширина широкого ребра-1,5 см)  ***Нетрадиционными***  Жардиньер (короткие брусочки 3\*3 \*18 мм  Маседуан (5\*5\*5мм)  Алюмет (мелкие брусочки 30\*5 мм)  Батай (кубики 15\*15\*15 мм)  **Виды тепловой обработки при приготовлении холодных и горячих десертов, напитков разнообразного ассортимента:**  Варка основным способом;припускание;жарка основным способом;фламбирование, запекание.  Соблюдение в процессе работы правил санитарии и гигиены. | **3** |
| **8. 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.** | **ПК 4.2-4.5**  **ЛР. 8**  **ЛР. 13 ЛР. 24** | Приготовление и оформление холодных десертов разнообразного ассортимента из семечковых, косточковых, субтропических, тропических, экзотических плодов, орехов.  Приготовление и оформление горячих десертов разнообразного ассортимента из семечковых, косточковых, субтропических, тропических, экзотических плодов, орехов.  Приготовление и оформление холодных и горячих напитков разнообразного ассортимента из семечковых, косточковых, субтропических, тропических, экзотических плодов. | **3** |
| **9. Выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда.** | **ПК 4.1**  **ЛР. 19**  **ЛР. 13 ЛР. 24** | Виды, назначение **технологического оборудования** (холодильные шкафы; индукционные плиты, пароконветокматы, вакууматор; механизм для удаления косточек из вишни, черешни; приспособления для вскрытия консервных банок, овоскоп;) и **производственного инвентаря** и**нструментов** (доски- (зеленые: зелень, овощи, фрукты), (белые: молоко и продукты, приготовленные из него), (коричневые: готовая продукция); нож для удаления сердцевины яблок, желобковый нож, механизм для удаления сердцевины из яблок и деления на дольки, механизм для удаления сердцевины яблок, очистки от кожицы т нарезки в виде спирали, нож для очистки яблок, груш, айвы от кожицы вручную, терка-шинковка, приспособление для удаления сердцевины и нарезки в виде спирали ананаса, нож для удаления косточки и деления на половинки манго, нож для снятия цедры лимона, апельсина, нож для очистки апельсинов от кожуры, терки для снятия цедры, нож для отделения мякоти арбуза, дыни), **посуды** (соусник, креманки, мелкие десертные тарелки, чайная чашка, кофейная чашка, чашка для эспрессо, стакан для ристретто, чашка для капучино, чашка для американо, пиала, тарелка пирожковая, тарелка для кондитерских изделий, ваза на низкой ножке, чайник заварной, кофейник, молочник, сливочник, розетки, чашка для пунша, чашка для горячего напитка и др.) правила их подбора и безопасного использования, правила ухода за ними. Способы их безопасной эксплуатации.  Определение назначения каждого вида оборудования и инвентаря для всех этапов технологического процесса, его безопасное использование. | **2** |
| **10. Оценка качества холодных и горячих десертов, напитков перед отпуском, упаковкой на вынос.** | **ПК 4.2-4.5**  **ЛР. 13**  **ЛР. 20 ЛР. 24** | Требования к качеству компотов, киселей, желе, фруктов в сиропе, муссов, самбуков, кремов, пудингов, блюд из яблок в соответствии с органолептическими показателями: консистенция, вкус, запах, внешний вид. | **2** |
| **11. Хранение с учетом температуры подачи холодных и горячих десертов, напитков на раздаче.** | **ПК 4.2-4.5**  **ЛР. 13 ЛР. 24** | Сроки хранения готовых горячих и холодных десертов, напитков.  Температурный режим хранения горячих и холодных десертов, напитков разнообразного ассортимента на раздаче. | **2** |
| **12. 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.** | **ПК 4.2-4.5** | Правила порционирования и подачи холодных и горячих десертов, напитков разнообразного ассортимента (фруктовый салат, парфе, мороженое, мусс, желе, самбук, крем, взбитые сливки, компоты, фрукты при индивидуальном обслуживании, суфле, пудинг, холодные и горячие напитки).  Использование необходимого инвентаря при раскладке холодных и горячих десертов, напитков.  Использование необходимой посуды для каждого вида холодных и горячих десертов, напитков.  Температура и вес готовых горячих и холодных десертов, напитков.  Соблюдение цветовой гаммы.  Использование декора.  Взвешивание готовых холодных и горячих десертов, напитков разнообразного ассортимента перед подачей. | **3** |
| **13. Охлаждение и замораживание готовых холодных десертов, напитков сложного ассортимента, полуфабрикатов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов.** | **ПК 4.2-4.5**  **ЛР. 13**  **ЛР. 19 ЛР. 24** | Быстрое замораживание плодов.  Требования к качеству быстрозамороженных плодов и ягод. Условия и сроки хранения.  Правила охлаждения и замораживания основ для приготовления горячих и холодных десертов, напитков (Холодные десерты до подачи хранят на холоде, а мороженое в морозильной камере).  **Использование в работе шкафа шоковой заморозки.**  **Применение в работе приемов интенсивного охлаждения и шоковой заморозки (-70 градусов).** | **3** |
| **14. Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения.** | **ПК 4.2-4.5**  **ЛР. 13 ЛР. 24** | Хранение свежеприготовленных холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом требований по безопасности, соблюдения температурных режимов хранения.  Температура хранения холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента. *Холодные десерты можно хранить до 1 часа, горячие до 2 часов. В исключительных случаях быстро охлаждают и хранят при температуре 2°С не более 18 часов.* | **3** |
| **15. Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка готовых холодных и горячих десертов, напитков на вынос и для транспортирования.** | **ПК 4.2-4.5**  **ЛР. 8**  **ЛР. 13 ЛР. 24** | Прозрачные пластиковые контейнеры; контейнеры из крафт-картона с прозрачной крышкой. Стеклянные, пластиковые бутылки для напитков; бумажные стаканчики для холодных и горячих напитков. | **3** |
| **16. Разработка ассортимента холодных и горячих десертов, напитков с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.** | **ПК 4.2-4.5** | Разработка ассортимента холодных десертов из свежих фруктов, ягод и сухофруктов сложного ассортимента. | **2** |
| Разработка ассортимента горячих десертов из свежих фруктов, ягод и сухофруктов сложного ассортимента. | **2** |
| Разработка ассортимента горячих и холодных напитков сложного ассортимента. | **2** |
| **17. Разработка, адаптация рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания.** | **ПК 4.2-4.5** | Анализ имеющихся аналогичных рецептур и технологии по нормативным материалам и другим источникам информации.  Определение сырьевого набора и на его основе составление рецептуры.  Опытные проработки с целью уточнения рецептуры (по нормам расхода сырья – брутто и нетто)  Определение выхода полуфабриката и блюда с учетом отходов и потерь в соответствии с действующими нормативами (Сборники технических нормативов и другая техническая документация). | **3** |
| Разработка рецептур, составление технологический карт для холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента из свежих фруктов и ягод, сухофруктов, орехов, десертных овощей.  Работа с программой Шеф-эксперт. | **3** |
| **18. Расчет стоимости холодных и горячих десертов, напитков.** | **ПК 4.2-4.5**  **ЛР. 13**  **ЛР. 18**  **ЛР. 20 ЛР. 24** | Алгоритм составления калькуляции (заполнения калькуляционной карты) следующий:  В карту заносятся названия продуктов, предусмотренных рецептурой блюда, кулинарного изделия.  Определяется количество сырья и продуктов по нормам брутто (по весу нетто – для полуфабрикатов), приведенным в сборнике рецептур, в расчете на 100 порций или 10 кг.  Отражается учетная цена 1 кг каждого компонента по данным бухгалтерского учета.  Определяются показатели в графе сумма путем умножения массы продукта на цену за один кг или на одну штуку.  Определяется общая стоимость сырьевого набора в расчете на 100 блюд (10 кг), которая отражается по строке «Общая стоимость набора продуктов» в графе «Сумма».  Определяется учетная цена продажи 1 блюда (кулинарного изделия) путем деления общей стоимости сырьевого набора на 100 порций (10 кг). Отражается в графе «Сума» по строке «Цена продажи1 блюда».  По строке «Выход блюда» проставляется выход блюда в граммах. Выход вторых блюд указывается двумя значениями (через дробь): вес основного продукта, вес гарнира и соуса. | **3** |
| **19. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе холодных и горячих десертов, напитков, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос (при прохождении учебной практики в условиях организации питания).** | **ПК 4.2-4.5**  **ЛР. 13 ЛР. 24**  **ЛР. 4** | Презентация холодных и горячих десертов, с акцентированием на использование обязательных ингредиентов, правильность подачи, соответствие массы блюда (масса холодных десертов, масса горячих десертов, масса напитков)  Визуальное впечатление (цвет, сочетание, баланс, композиция, стиль, креативность подачи, соответствие современным тенденциям, сочетание и гармония вкусов всех компонентов холодных и горячих десертов, напитков; консистенция каждого компонента блюда в отдельности. | **3** |
| **20. 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.** | **ПК 4.1**  **ЛР. 19**  **ЛР. 13 ЛР. 24** | Организация и проведение подготовки рабочих мест в холодном, горячем, ововщном цехах подготовка к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования (холодильные шкафы; индукционные плиты, пароконветокматы, вакууматор; механизм для удаления косточек из вишни, черешни; приспособления для вскрытия консервных банок, овоскоп), производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами ***в соответствии с СанПиН 2.3.6.1079-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья»***  ***Выполнение операций в следующей последовательности***   1. *Проверка заземления зануления оборудования* 2. *Проверка чистоты рабочего места и санитарного состояния* 3. *Проверка температуры холодильника и порядка маркировки*   *4. Подготовка рабочей зоны и включение оборудования*  *5. Подготовка инвентаря, посуды, сырья, материалов.*  Рациональный подбор оборудования, инвентаря.  Рациональное размещение на рабочем месте инвентаря, посуды в соответствии с технологическим процессом. | **3** |
| **21. 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.** | **ПК 4.1**  **ЛР. 13**  **ЛР. 4 ЛР. 24** | Проведение текущей уборки рабочего мест повара в соответствии с СанПиН 2.3.6. 1079-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья» пункт 5 «Требования к устройству и содержанию помещений».  Принципы ХАССП в уборке пищевых помещений.  Уборка, мойка и дезинфекция, в рамках процедур ХАССП.  Мытье кухонной посуды, производственного инвентаря в соответствии с СанПиН 2.3.6. 1079-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья», пункт 6 «Требования к оборудованию, инвентарю, посуде и таре»  в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты требованиями охраны труда и техники безопасности. | **3** |
| **Оформление и сдача дневника** |  | 1. Содержание выполненных работ  2. Наличие подписей и печатей от руководителя практики с предприятия  3. Оформление дневника. | **6** |

**3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ**

**3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению**

Программа учебной практики реализуется на предприятиях общественного питания ООО «ТД СПП», АО «Гулливер», ООО «Брат групп», ООО «Днепр», ООО «Зерно», ООО «Три товарища», ООО «Кравченко групп ресторанс», ООО «Ресторбизнес», ООО «Кравченко групп Деливери», ООО «Мастер Кухня», ООО «Ян», ООО «Загора», ООО «Графин», ООО «Альтернатива», ООО «Аксиома», ООО «Авиатор», ООО «Гранд пицца», ООО «Ракурс отель», на основе договоров о практической подготовке обучающихся.

А также учебная практика может реализовываться на базе техникума: в учебных лабораториях: №14 Учебная кухня ресторана с зонами для приготовления холодных, горячих блюд, кулинарных изделий, сладких блюд, десертов и напитков, №17 Учебный кулинарный и кондитерский цех. Автоматизация производственных процессов.

Для реализации рабочей программы учебной практики в лабораториях имеется **оборудование**: пароконвектоматы, конвекционные печи, микроволновая печь, расстоечный шкаф, электрофритюрницы, электросковороды, электрические плиты и шкафы, электрогриль, вакууматор, шкаф шоковой заморозки, шкаф холодильный, шкаф морозильный, льдогенератор, тестораскаточная машина, планетарный миксер, блендер (ручной с дополнительной насадкой для взбивания); электрическая мясорубка, овощерезка, слайсер, куттер или бликсер (для тонкого измельчения продуктов), миксер для коктейлей; соковыжималки (для цитрусовых, универсальная), кофемашина с капучинатором, ховоли (оборудование для варки кофе на песке), кофемолка, машина посудомоечная; стол производственный с моечной ванной; стеллаж передвижной; моечная ванна двухсекционная, тестомесильные машины; **инструменты и приспособления:** профессиональные ножи поварской тройки, разделочные доски цветовой маркеровки, поварская игла, шумовки, лопатки, веселки, газовая горелка (для карамелизации); набор инструментов для карвинга.

**3.2. Информационное обеспечение обучения.**

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы.

**Основные источники:**

1. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования. - Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014. -III, 8 с.
2. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. - Введ. 2016-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014. -III, 48 с.
3. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения. - Введ. 2015- 01-01. - М.: Стандартинформ, 2014. -III, 10 с.
4. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия – Введ. 2016 – 01 – 01.- М.: Стандартинформ, 2014.- III, 12 с.
5. ГОСТ 30389 - 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования – Введ. 2016 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014.- III, 12 с.
6. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014. – III, 11 с.
7. ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию.- Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014.- III, 16 с.
8. ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014. – III, 10 с.
9. Сборник технических нормативов – Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях/ под общ. ред. М.П. Могильного, В.А.Тутельяна. - М.: ДеЛи принт, 2015.- 544с.
10. Сборник технических нормативов – Сборник рецептур на продукцию диетического питания для предприятий общественного питания/ под общ. ред. М.П. Могильного, В.А.Тутельяна. - М.: ДеЛи плюс, 2013.- 808с.
11. Анфимова Н.А. Кулинария: учебник для студ. учреждений сред.проф.образования / Н.А. Анфимова. – 11-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2016. – 400 с..
12. Золин В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания: учеб.для учащихся учреждений сред.проф.образования / В.П.Золин. – 13-е изд. – М.: Издательский центр «Академия», 2016. – 320 с.
13. Лутошкина Г.Г. Техническое оснащение и организация рабочего места: учеб.для учащихся учреждений сред.проф.образования / Г.Г. Лутошкина, Ж.С. Анохина. – 1-е изд. – М.: Издательский центр «Академия», 2016. – 240 с.

**Дополнительные источники:**

1. Российская Федерация. Законы. О качестве и безопасности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: федер. закон: [принят Гос. Думой 1 дек.1999 г.: одобр. Советом Федерации 23 дек. 1999 г.: в ред. на 13.07.2015г. № 213-ФЗ].
2. Российская Федерация. Постановления. Правила оказания услуг общественного питания [Электронный ресурс]: постановление Правительства РФ: [Утв. 15 авг. 1997 г. № 1036: в ред. от 10 мая 2007 № 276].
3. СанПиН 2.3.2. 1324-03Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 22 мая 2003 г. № 98.
4. СП 1.1.1058-01. Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 13 июля 2001 г. № 18 [в редакции СП 1.1.2193-07 «Дополнения № 1»]. – Режим доступа: <http://www.fabrikabiz.ru/1002/4/0.php-show_art=2758>.
5. СанПиН 2.3.2.1078-01 Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 20 августа 2002 г. № 27
6. СанПиН 2.3.6. 1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 08 ноября 2001 г. № 31 [в редакции СП 2.3.6. 2867-11 «Изменения и дополнения» № 4»]. – Режим доступа <http://pravo.gov.ru/proxy/ips/?docbody=&nd=102063865&rdk=&backlink=1>
7. CHEFART. Коллекция лучших рецептов [сост. Федотова Илона Юрьевна]. – М.: ООО «Издательский дом «Ресторанные ведомости», 2016 - 320 с.: ил.

**Литература актуализирована Протокол № 1 от 27.08.2021 г.**

**3.3. Общие требования к организации образовательного процесса.**

Учебная практика проводится мастерами производственного обучения и преподавателями профессионального цикла. Практика проводится концентрированно, концентрированно в несколько периодов, рассредоточено, в зависимости от графика учебного процесса.

Учебная практика проводится после изучения **МДК. 04.01.** Организация процессов приготовления, подготовки к реализации и хранению холодных и горячих десертов, напитков разнообразного ассортимента, **МДК 04.02.** Процессы приготовления и подготовки к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента.

Продолжительность рабочего дня обучающихся при прохождении учебной практики составляет 36 академических часов в неделю.

При проведении учебной практики группа может делиться на подгруппы численностью 8 – 12 человек.

Результаты прохождения учебной практики учитываются при итоговой аттестации по ПМ 03. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента.

Обучающиеся, не выполнившие программу учебной практики, направляются на практику вторично, в свободное от учебы время. Приказом директора определяется место и время повторного прохождения практики. Руководитель учебной практики составляет график проведения учебной практики и осуществляет контроль за качеством освоения программы обучающихся.

**Обучающиеся заочной формы** обученияреализуют программу учебной практики самостоятельно. Обучающиеся,имеющие стаж работы по профилю специальности (родственной) или работающие на должностях, соответствующих получаемой квалификации, освобождаются от прохождения учебной практики. Для освобождения обучающийся предоставляет в техникум справку-характеристику с основного места работы.

Итоговая оценка по результатам учебной практики выставляется руководителем практики от техникума на основании предоставленного обучающимся:

- аттестационного листа, подписанного руководителем практики от предприятия;

- дневника по практике.

**3.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса.**

Реализация программы учебной практики 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.) и имеющих стаж работы в данной профессиональной области не менее 3 лет.

Педагогические работники, привлекаемые к реализации учебной практики, имеют дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации, в том числе в форме стажировки в организациях, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности, не реже 1 раза в 3 года с учетом расширения спектра профессиональных компетенций.

**4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ**

Контроль и оценка результатов освоения программы учебной практики осуществляется руководителем практики от образовательной организации в процессе практической подготовки в соответствии с программой практики.

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **ПК** | **Результаты обучения (освоенные умения и первоначальный практический опыт)** | **Критерии оценки** | **Методы 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 | Практический опыт  Умения | 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:  -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 | - Экспертная оценка наблюдения за процессом деятельности в период учебной практики.  - Экспертная оценка качества выполненных работ (процесса деятельности).  - Экспертная оценка продукта деятельности.  - Экспертная оценка дневника по учебной практике.  - Экспертная оценка портфолио. |
| 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 | Практический опыт  Умения | Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков:  -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, энергетически затрат и т.д., соответствие выбора способов и техник приготовлении 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 стандртам чистоты, требованиям охраны труда и техники безопасности:  • 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, заказу;  – соответствие внешнего вида готовых холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков требованиям рецептуры, заказа:  • соответствие температуры подачи;  • аккуратность порционирования (чистота столовой посуды после порционирования, оформления, правильное использование пространства посуды, использование для оформления готовой продукции только съедобных продуктов)  • 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  – эстетичность, аккуратность упаковки готовых холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков для отпуска на вынос |

|  |
| --- |
| ЛР 4 Проявляющий и демонстрирующий уважение к людям труда, осознающий ценность собственного труда. Стремящийся к формированию в сетевой среде личностно и профессионального конструктивного «цифрового следа». |
| ЛР 8 Проявляющий и демонстрирующий уважение к представителям различных этнокультурных, социальных, конфессиональных и иных групп. Сопричастный к сохранению, преумножению и трансляции культурных традиций и ценностей многонационального российского государства. |
| ЛР 10 Заботящийся о защите окружающей среды, собственной и чужой безопасности, в том числе цифровой. |
| ЛР 11 Проявляющий уважение к эстетическим ценностям, обладающий основами эстетической культуры. |
| ЛР 13 Выполняющий профессиональные навыки в сфере сервиса |
| ЛР 16 Владеющий физической выносливостью в соответствии с требованиями профессиональной компетенции |
| ЛР 17 Осознающий значимость ведения ЗОЖ для достижения собственных и общественно – значимых целей |
| ЛР 18 Способный формировать проектные идеи и обеспечивать их ресурсно-программной деятельностью |
| ЛР 19 Способный к применению инструментов и методов бережливого производства |
| ЛР 20 Умеющий быстро принимать решения, распределять собственные ресурсы и управлять своим временем |
| ЛР 21 Способный к художественному творчеству и развитию эстетического вкуса |
| ЛР 23 Способный к применению логистики навыков в решении личных и профессиональных задач |
| ЛР 24 Осознающий значимость профессионального развития в выбранной профессии |
| ЛР 26 Обладающий на уровне выше среднего софт скиллс, экзистенциальными компетенциями и самоуправляющими механизмами личности |