

**Министерство образования и молодежной политики Рязанской области
ОГБПОУ «Сасовский индустриальный колледж
имени полного кавалера ордена Славы В.М. Шемарова»**

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ ПМ.04

**ОРГАНИЗАЦИЯ И ВЕДЕНИЕ ПРОЦЕССОВ ПРИГОТОВЛЕНИЯ,
ОФОРМЛЕНИЯ И ПОДГОТОВКИ К РЕАЛИЗАЦИИ ХОЛОДНЫХ И
ГОРЯЧИХ ДЕСЕРТОВ, НАПИТКОВ СЛОЖНОГО АССОРТИМЕНТА С
УЧЁТОМ ПОТРЕБНОСТЕЙ РАЗЛИЧНЫХ КАТЕГОРИЙ
ПОТРЕБИТЕЛЕЙ, ВИДОВ И ФОРМ ОБСЛУЖИВАНИЯ**

Специальность: 45.02.15 «Поварское и кондитерское дело»

2020 г.

Одобрена предметной (цикловой)
специальных дисциплин
Протокол № ____ от « ____ » ____ 20__ г
Председатель _____/Л.С.Пищуркова/

Составлена в соответствии с Федеральным
государственным стандартом
профессионального образования по
специальности 45.02.15 Поварское и
кондитерское дело
И.о.директора ОГБПОУ «Сасовский
индустриальный колледж имени полного
кавалера ордена Славы В.М. Шемарова»
_____/В.А. Марков/

Автор: Рожкова М.В., преподаватель спец.дисциплин ОГБПОУ «Сасовский индустриальный колледж имени полного кавалера ордена Славы В.М. Шемарова»

СОГЛАСОВАНО:

(Должность ФИО, подпись работодателя)

« ____ » _____ 20 ____ г.

СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ _____
2. РЕЗУЛЬТАТ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ _____
3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ _____
4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ _____
5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ _____

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ ПМ.04

1.1. Область применения программы

Рабочая программа учебной практики профессионального модуля ПМ.04 **Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих, напитков сложного ассортимента с учётом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.**

Разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.15. «Поварское и кондитерское дело».

Программа учебной практики профессионального модуля может быть использована в углублённой профессиональной подготовке специалистов, способных успешно решать задачи связанные с организацией общественного питания в рыночных условиях, в дополнительном профессиональном образовании, для повышения квалификации, для курсовой подготовки при наличии основного общего образования, а также среднего (полного) общего образования.

1.2. Цели и задачи учебной практики – формирование у обучающихся первоначальных практических профессиональных умений в рамках модуля по основным видам деятельности, обучение трудовым приёмам, операциям и способам выполнения трудовых процессов, характерных для вида профессиональной деятельности Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий по специальности среднего профессионального образования 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело».

Учебная практика направлена на формирование у студентов общих и профессиональных компетенций, приобретение первоначального профессионального практического опыта по модулю ПМ.04 **«Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих, напитков сложного ассортимента с учётом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания»**

Задачами учебной практики являются:

- привитие студентам: устойчивого интереса к самообразованию, научно-исследовательской, экспериментальной работе и понимания ее значимости в профессиональном становлении;
 - овладение студентами методами, приемами поисковой, исследовательской, проектной деятельности;
 - формирование у студентов навыков работы в коллективе (бригаде)
 - отработка и совершенствование приобретенного в процессе теоретического обучения опыта в практической деятельности;
 - формирование профессиональных навыков по разработке и оформлению соответствующей документации обеспечения практической деятельности и организации производства для выполнения работ, соответствующих виду профессиональной деятельности **«Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих, напитков сложного ассортимента с учётом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания»**
- по специальности
- освоение современных производственных технологий.

1.3. Требования к результатам освоения учебной практики

По окончании прохождения учебной практики УП.04 практики по виду профессиональной деятельности **«Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих, напитков сложного ассортимента с учётом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания»**

студент должен:

Иметь практический опыт:

- разработке ассортимента холодных и горячих десертов, напитков, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;
- разработке, адаптации рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания;
- организации и проведении подготовки рабочих мест, подготовки к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;
- подборе в соответствии с технологическими требованиями, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовление различными методами, творческом оформлении, эстетичной подаче холодных и горячих десертов, напитков сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных; упаковке, хранении готовой продукции с учетом требований к безопасности;
- контроле качества и безопасности готовой кулинарной продукции;
- контроле хранения и расхода продуктов.

Уметь:

- разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры холодных и горячих десертов, напитков в соответствии с изменением спроса, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;
- обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности;
- оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям;
- организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;
- применять, комбинировать различные способы приготовления, творческого оформления и подачи холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;
- соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ;
- порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции.

Знать:

- требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания;
- виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;
- ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения холодных и горячих десертов, напитков сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;
- рецептуры, современные методы приготовления, варианты оформления и подачи холодных и горячих десертов, напитков сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;
- актуальные направления в приготовлении десертов и напитков;
- способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении холодных и горячих десертов, напитков;
- правила составления меню, разработки рецептур, составления заявок на продукты;

- виды и формы обслуживания, правила сервировки стола и правила подачи холодных и горячих десертов, напитков.

Прохождение учебной практики способствует освоению основного вида профессиональной деятельности (ВПД) - ПМ.04 «**Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих, напитков сложного ассортимента с учётом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания**»и формированию соответствующих общих (ОК) и профессиональных компетенций (ПК):

1.4. Количество часов на освоение программы учебной практики профессионального модуля ПМ.04«Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих, напитков сложного ассортимента с учётом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания» -36 часов.

Учебная практика проводится на четвертом курсе в течение восьмого семестра. Итоговой формой контроля является *дифференцированный зачет*.

2. Результаты освоения учебной практики профессионального модуля

Результатом освоения рабочей программы учебной практики является сформированность у обучающихся первоначальных практических профессиональных умений в рамках модуля **«Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих, напитков сложного ассортимента с учётом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания»**, необходимых для освоения ими соответствующих профессиональных (ПК) и общих (ОК) компетенций.

ОК. 01	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.
ОК. 02	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.
ОК. 03	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.
ОК. 04	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.
ОК. 05	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.
ОК. 06	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей.
ОК. 07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.
ОК. 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.
ПК. 4.1.	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами.
ПК. 4.2.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК. 4.3.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК. 4.4.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК.4.5.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК.4.6.	Осуществлять разработку, адаптацию рецептов холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

3. Структура и содержание учебной практики УП.04 профессионального модуля ПМ.04 «Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих, напитков сложного ассортимента с учётом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания»

3.1. Тематический план учебной практики УП.04 профессионального модуля ПМ.04«Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих, напитков сложного ассортимента с учётом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания»

Коды профессиональных компетенций	Наименование разделов профессиональной деятельности, тем учебной практики	Всего часов
1	2	3
ОК.01- ОК.07, ОК.09- ОК.11 ПК. 4.1. –ПК.4.6.	Учебная практика УП.04 Дифференцированный зачёт	36
	Всего:	36

3.2. Содержание учебной практики профессионального модуля ПМ.04 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих, напитков сложного ассортимента с учётом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

Наименование видов, разделов и тем практики профессионального модуля (ПМ)	Содержание практики	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
Учебная практика УП.04		36	
Раздел 1.	Организация подготовки продуктов, приготовление холодных десертов	12	2
Тема 1.1. Организация подготовки к реализации и хранению холодных и горячих десертов, напитков	<p>Содержание</p> <p>Оценка наличия, выбор, оценка качества безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения с требованиями санитарных правил, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью.</p> <p>Оформление заявок на продукты, расходные материалы, для приготовления холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента.</p>	<u>6</u>	<u>2</u>
Тема 1.2 Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации холодных и горячих десертов, напитков	<p>Содержание</p> <p>Выполнение работ по выбору, применению, комбинированию 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.</p> <p>Приготовление, оформление холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента сложного ассортимента, в том числе региональных, с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции.</p> <p>Выбор технологического оборудования, безопасная эксплуатация технологического</p>	<u>6</u>	<u>2</u>

	оборудования с учетом способа приготовления, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда.		
Раздел 2.	Технология приготовления холодных и горячих десертов	12	2
Тема 2.1 Приготовление, хранение холодных десертов сложного ассортимента.	Содержание	<u>6</u>	<u>2</u>
	<p>Оценка качества холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента перед отпуском, упаковкой на вынос.</p> <p>Хранение с учетом температуры подачи холодных и горячих десертов, напитков на раздаче.</p> <p>Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции.</p> <p>Охлаждение и замораживание готовых холодных десертов, напитков сложного ассортимента, полуфабрикатов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов.</p> <p>Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения.</p> <p>Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка готовых холодных и горячих десертов, напитков на вынос и для транспортирования.</p>	6	2
Тема 2.2. Приготовление, хранение горячих десертов	Содержание	<u>6</u>	<u>2</u>

сложного ассортимента.	<p>Разработка ассортимента холодных и горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.</p> <p>Разработка, адаптация рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания.</p> <p>Расчет стоимости холодных и горячих десертов.</p> <p>Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе холодных и горячих десертов, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос (при прохождении учебной практики в условиях организации питания).</p>	6	2
Раздел 3.	Технология приготовления холодных и горячих напитков	12	2
Тема 3.1. Приготовление, подготовка к реализации холодных и горячих напитков сложного ассортимента.	Содержание	<u>12</u>	<u>2</u>
	<p>Разработка ассортимента холодных и горячих напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.</p> <p>Разработка, адаптация рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания.</p> <p>Расчет стоимости холодных и горячих напитков.</p> <p>Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе холодных и горячих напитков, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос (при прохождении учебной практики в условиях организации питания)</p>	6	2
	<p>Выбор, рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с инструкциями и регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда), стандартами чистоты.</p> <p>Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты:</p> <p>мытьё вручную и в посудомоечной машине, чистка и раскладывание на хранение.</p> <p>Дифференцированный зачёт.</p>	6	2

	Подбор технологического оборудования и производственного инвентаря; разработка схемы размещения оборудования в холодном или горячем цехах. Составление производственной программы холодного или горячего цехов. Организация работы холодного или горячего цехов. Дифференцированный зачёт.		
	Всего	36	

**Примерный перечень
заданий к дифференцированному зачету по учебной практике УП. 04
Профессиональный модуль ПМ.04 «Организация и ведение процессов
приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и
горячих, напитков сложного ассортимента с учётом потребностей
различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания»**

**Специальность 43.02.15 Поварское и кондитерское дело
Курс 4, группа ПК - 72**

Тема задания

- 1.Технология приготовления сложного горячего десерта «Суфле ванильное»
- 2.Технология приготовления сложного холодного десерта фандю.
- 3.Технология приготовления сложного холодного десерта «Желе многослойное».
- 4.Технология приготовления сложного холодного десерта «Самбук из абрикосов»
- 5.Технология приготовления сложного горячего десерта «Яблоки с рисом»
- 6.Технология приготовления сложного горячего десерта «Суфле шоколадное»
- 7.Технология приготовления сложного холодного десерта «Чизкейк»
- 8.Технология приготовления сложного горячего десерта «Пудинг сахарный»
- 9.Технология приготовления сложного холодного десерта «Парфе»
- 10.Технология приготовления сложного горячего десерта «Суфле плодвое»
- 11.Технология приготовления сложного горячего десерта «Гренки с плодами и ягодами»
- 12.Технология приготовления сложного холодного десерта « Желе из плодов и ягод свежих»
- 13.Технология приготовления сложного холодного десерта «Крем шоколадный»
- 14.Технология приготовления сложного холодного десерта «Мороженое с ягодами консервированными»
- 15.Технология приготовления сложного горячего десерта «Корзиночка с ягодами»

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ ПМ.04 ОРГАНИЗАЦИЯ ПРОЦЕССА ПРИГОТОВЛЕНИЯ И ПРИГОТОВЛЕНИЕ СЛОЖНЫХ ХЛЕБОБУЛОЧНЫХ, МУЧНЫХ КОНДИТЕРСКИХ ИЗДЕЛИЙ.

4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Занятия учебной практики профессионального модуля проводятся на базе двух лабораторий «Технология приготовления пищи №1», «Технология приготовления пищи №2»

Оборудование лаборатории «Технология приготовления пищи №1»:

- посадочные места по количеству обучающихся;
- рабочее место мастера производственного обучения;
- комплект контрольно – измерительных материалов;
- муляжи блюд;
- наглядные пособия (планшеты, плакаты);
- компьютерное обеспечение (презентации, электронный учебник);
- комплект учебно-методической документации;
- сборники рецептур.

Технологическое оборудование рабочих мест лаборатории:

- весы настольные циферблатные 3 шт.;
- ванна для мойки посуды 1 шт.;
- машина взбивальная 1 шт.;
- тестомесильная машина 1 шт.;
- электрический нагреватель 1 шт.;
- водонагреватель электрический 1 шт.;
- производственные столы 6 шт.;
- стеллажи 2 шт.;
- витрина холодильная 1 шт.;
- холодильник 1 шт.;
- плита электрическая 6-комфорочная 1 шт.;
- шкаф жарочный электрический ШПЭСМ-3 1 шт.;
- электрическая плитка 1 шт.;
- печь конвекционная 1 шт.;
- печь СВЧ 1 шт.;
- вафельница электрическая 1 шт.;
- миксер 3 шт.;
- кипяtilьник электрический 1 шт.;
- мясорубка 4 шт.

Оборудование лаборатории «Технология приготовления пищи №2»:

- весы настольные циферблатные 3 шт.;
- ванна для мойки посуды 1 шт.;
- тестомесильная машина 1 шт.;
- электрический нагреватель 1 шт.;
- водонагреватель электрический 1 шт.;
- плита электрическая 6-комфорочная 1 шт.;
- шкаф жарочный электрический ШПЭСМ-3 1 шт.;
- электросковорода 1 шт.;
- производственные столы 6 шт.;
- стеллажи для 2 шт.;
- холодильная камера 1 шт.;

- холодильник	1 шт.;
- плита электрическая 6-комфорочная	1 шт.;
- шкаф жарочный электрический ШПЭСМ-3	1 шт.;
- электрическая плитка	1 шт.;
- печь конвекционная	1 шт.;
- печь СВЧ	1 шт.;
- миксер	3 шт.;
- кипяtilьник электрический	1 шт.;
- мармит	1 шт
- овощерезка	1 шт
- универсальный привод	1 шт
- термокотлы	2 шт
- мясорубка	1 шт.

Технические средства обучения:

- мультимедийное оборудование;
- аудиозаписи и видеофильмы;
- телевизор.

4.2. Информационное обеспечение обучения

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

Нормативно-правовые акты:

1. Трудовой кодекс РФ.
2. ФГОС СПО по специальности 19.02.10. «Технология продукции общественного питания»
3. Учебный план по специальности 19.02.10. «Технология продукции общественного питания», разработанный в ОГБПОУ «Сасовский индустриальный колледж имени полного кавалера ордена Славы В.М. Шемарова»

Основные источники:

1. Ермилова С.В. Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий: учебник для студ. Учреждений сред. Проф. Образования/ С. В. Ермилова. – М. : Издательский центр «Академия» 2014. – 336 с.
2. Кузнецова Л. С. Технология производства мучных кондитерских изделий: учебник для студ. Учреждений сред. Проф. Образования /- 6-е изд., испр. – М.: Издательский центр «Академия», 2013. – 400с.
3. Вытовтов А.А. Теоретические и практические основы органолептического анализа продуктов питания: учеб. пособие/ - Спб.: ГИОРД, 2010. – 232 с.
4. Радченко Л.А. «Организация производства на предприятиях общественного питания»: Учебник, Ростов-на-Дону: Феникс, 2015.- 352 с. (СПО).

Справочники:

1. Харченко Н.Э. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий.-2-е издание./ Н.Э. Харченко. – М; ИЦ Академия, 2011. – 496 с.
- 2.Здобнов А.И. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для поп. Киев.А.С.К.. - 2011, 656 с.

Дополнительные источники:

1. Андросов В.П., Пыжова Т.В., Еськова и др. производственное обучение профессии «Кондитер». В 2ч. П801 Ч.1 :учеб.пособие для начпроф..образования – М. : издательский центр «Академия», 2012.-208 с.

- Андросов В.П., Пыжова Т.В., Еськова и др. производственное обучение профессии «Кондитер». В 2ч. П801 Ч.2 :учеб.пособие для начпроф..образования – М. : издательский центр «Академия», 2012.-208 с.

Интернет-ресурсы:

- <http://vitameal.ru/cook.php> - Сайт Кулинария
- <http://foodteor.ru/tekhnologiya-produktsii-obshchestvennogo-pitaniya.html> - Технология ПОП - лекции
- <http://www.gastronom.ru> - Сайт журнала «Гастроном»

4.3. Общие требования к организации образовательного процесса

Продолжительность учебной недели 6 дней. Занятия проходят по 45 минут с перерывами между уроками не менее 5 минут.

Текущий контроль предусматривает наблюдение за работой студентов, хронометраж процесса приготовления кондитерских изделий, дегустацию, тестирование, устный фронтальный опрос студентов.

Консультации: групповые, проводятся: согласно графика проведения; индивидуальные – по мере необходимости.

Дисциплины и междисциплинарные курсы, изучение которых должно предшествовать освоению учебной практики модуля ПМ.04 **«Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих, напитков сложного ассортимента с учётом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания»:**

- МДК 04.01 «Технология приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий»;

- Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве;

- Физиология питания;

- Организация хранения и контроль запасов и сырья.

Учебная практика проводится на базе учебного заведения.

Учебная практика проводится мастерами производственного обучения, в соответствии с учебным и календарным графиком учебного процесса.

По окончании учебной практики студенты предоставляют: отчёт, выполненный в форме рабочей тетради. Критерии оценки учебной практики даны в Приложении 1.

Итогом учебной практики является дифференцированный зачёт по освоению ПК и ОК.

Критерии оценки учебной практики

Промежуточный контроль по окончанию практики – дифференцированный зачет (проводится в форме защиты отчета по практике). Оценка по практике приравнивается к оценкам по теоретическому обучению и учитывается при подведении итогов общей успеваемости студентов в следующей сессии.

Оценка	Критерии
5 (отлично)	выставляется, если студент выполнил план прохождения учебной практики, в полном объеме выполнил индивидуальное задание, правильно оформил дневник и отчет о практике, оценка руководителя практики за отчет «отлично» или «хорошо», свободно отвечает на все вопросы по существу
4 (хорошо)	выставляется, если студент выполнил

	план прохождения учебной практики, имеет незначительные замечания по выполнению индивидуального задания, оформил дневник и отчет о практике с незначительными недостатками, оценка руководителя практики за отчет «хорошо», отвечает на вопросы по существу
3 (удовлетворительно)	выставляется, если студент выполнил план прохождения учебной практики, индивидуальное задание выполнено в объеме 30%, оформил дневник и отчет о практике с недостатками, редко отвечает на вопросы по существу
2 (неудовлетворительно)	выставляется, если студент не выполнил план прохождения учебной практики, неправильно оформил индивидуальное задание, дневник и отчет о практике, не отвечает на вопросы по существу

Студент, не выполнивший программу практики, и получивший оценку «неудовлетворительно» считается не прошедшим практику.

Студенты, не выполнившие программу практики без уважительной причины или получившие отрицательную оценку, могут быть отчислены из колледжа как имеющие академическую задолженность.

Студенты, не выполнившие программу практики по уважительной причине, направляются на практику вторично в свободное от учебы время.

4.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса

Требования к квалификации кадров, осуществляющих руководство практикой:

Реализация программы осуществляется мастерами производственного обучения соответствующей квалификации, имеющими среднее профессиональное или высшее профессиональное образование, соответствующее профилю производственного обучения, а также преподавателями профессионального цикла, имеющими высшее образование, соответствующее профилю специальности, опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы. Педагоги проходят стажировку в профессиональных организациях не реже 1 раза в 3 года и повышение квалификации не реже 1 раза в 5 лет.

5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ ПРАКТИКИ

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
<p>ПК 4.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами</p>	<p>Выполнение всех действий по организации подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты (система ХАССП), требованиями охраны труда и техники безопасности:</p> <ul style="list-style-type: none"> - оптимальный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, соответствие виду выполняемых работ (виду и способу приготовления холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента); - рациональное размещение оборудования, инвентаря, посуды, инструментов, продуктов, полуфабрикатов, материалов на рабочем месте; - точная оценка соответствия качества и безопасности продуктов, полуфабрикатов, материалов требованиям регламентов, рецептуре; - соответствие распределения заданий между подчиненными их квалификации; - соответствие организации хранения сырья, продуктов, полуфабрикатов, готовых холодных и горячих десертов, напитков требованиям регламентов (соблюдение температурного режима, товарного соседства в холодильном оборудовании, правильность упаковки, 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 ведение расчетов потребности в сырье, продуктах; - соответствие правилам оформления заявки на сырье, продукты 	<p>Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - заданий по учебной практикам; - заданий по самостоятельной работе</p> <p>Промежуточная аттестация: экспертное наблюдение и оценка выполнения: - экспертная оценка защиты отчетов по учебной практики</p>
<p>ПК 4.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных</p>	<ul style="list-style-type: none"> - демонстрация организации процесса приготовления и принятия организационных решений по процессу приготовления; - демонстрация навыков организации рабочего места; - обоснованный выбор технологического оборудования, инвентаря, инструментов и безопасное его использование; - определение органолептическим способом качество выбранных продуктов (сырья) для приготовления холодных десертов; 	

<p>категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p>-осуществление расчета необходимого количества продуктов (сырья) для приготовления холодных десертов; -демонстрация последовательности технологического процесса при приготовлении холодных десертов; -демонстрация различных методов приготовления холодных десертов; -демонстрация сервировки и вариантов оформления готового холодного десерта для подачи; -соответствие готового холодного десерта требованиям качества (внешний вид, запах, вкус, цвет, консистенция) -соблюдение правил и условий хранения готового холодного десерта;</p>	<p>Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - заданий по учебной практики; - заданий по самостоятельной работе</p>
<p>ПК 4.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p>-демонстрация организации процесса приготовления и принятия организационных решений по процессу приготовления; -демонстрация навыков последовательности подготовки рабочего места; -определение органолептическим способом качество выбранных продуктов (сырья) для приготовления горячих десертов; -осуществление расчета необходимого количества продуктов для приготовления для приготовления горячих десертов; -обоснованный выбор технологического оборудования, инвентаря, инструментов и безопасное его использование; -демонстрация последовательности технологического процесса при приготовлении сложных горячих десертов; -демонстрация сервировки и вариантов оформления готового горячего десерта для подачи; -соответствие готового горячего десерта требованиям качества (внешний вид, запах, вкус, цвет, консистенция); -соблюдение правил и условий хранения готового горячего десерта;</p>	<p>Промежуточная аттестация: экспертное наблюдение и оценка выполнения: - экспертная оценка защиты отчетов по учебной практики</p>
<p>ПК 4.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p>-демонстрация организации процесса приготовления и принятия организационных решений по процессу приготовления; - демонстрация навыков последовательности подготовки рабочего места; - определение органолептическим способом качество выбранных продуктов (сырья) для приготовления холодных десертов; - осуществление расчета необходимого количества продуктов для приготовления для приготовления холодных десертов; - обоснованный выбор технологического оборудования, инвентаря, инструментов и безопасное его использование; -демонстрация последовательности технологического процесса при приготовлении сложных холодных десертов; -демонстрация сервировки и вариантов оформления готового холодного десерта для подачи; -соответствие готового холодного десерта требованиям</p>	<p>Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - практических/ лабораторных занятий; - заданий по учебной и производственной практикам; - заданий по самостоятельной работе Промежуточная аттестация: экспертное</p>

	<p>качества (внешний вид, запах, вкус, цвет, консистенция); -соблюдение правил и условий хранения готового холодного десерта;</p>	<p>наблюдение и оценка выполнения: - практических заданий на зачете/экзамене по МДК; - выполнения заданий экзамена по модулю; - экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам</p>
<p>ПК 4.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p>Организация и ведение процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента: - адекватный выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов, в том числе ароматических, красящих веществ, точное распознавание недоброкачественных продуктов; - соответствие потерь при приготовлении холодных и горячих десертов, напитков действующим нормам; - оптимальность процесса приготовления холодных и горячих десертов, напитков (экономия ресурсов: продуктов, времени, энергетических затрат и т.д., соответствие выбора способов и техник приготовления рецептуре, особенностям заказа); - профессиональная демонстрация навыков работы с ножом, механическим, тепловым оборудованием, специализированным оборудованием для приготовления холодных и горячих напитков, приготовления украшений из шоколада, карамели, оборудованием для вакуумирования, упаковки; - соответствие готовой продукции (внешнего вида, формы, вкуса, консистенции, выхода и т.д.) особенностям заказа, методам обслуживания; - правильное, оптимальное, адекватное заданию планирование и ведение процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента, соответствие процессов инструкциям, регламентам; - соответствие процессов приготовления и подготовки к реализации стандартам 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</p>	<p>Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - практических/ лабораторных занятий; - заданий по учебной и производственной практикам; - заданий по самостоятельной работе Промежуточная аттестация: экспертное наблюдение и оценка выполнения: - практических заданий на зачете/экзамене по МДК; - выполнения заданий экзамена по модулю; - экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам</p>

	<p>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);</p> <ul style="list-style-type: none"> - адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, инвентаря, инструментов, посуды; - соответствие времени выполнения работ нормативам; - соответствие массы холодных и горячих десертов, напитков требованиям рецептуры, меню, особенностям заказа; - точность расчетов закладки продуктов при изменении выхода холодных и горячих десертов, напитков, взаимозаменяемости продуктов; - адекватность оценки качества готовой продукции, соответствия ее требованиям рецептуры, заказу; - соответствие внешнего вида готовых холодных и горячих десертов, напитков требованиям рецептуры, заказа: - соответствие температуры подачи виду блюда; - аккуратность порционирования холодных и горячих десертов, напитков при отпуске (чистота столовой посуды для отпуска, правильное использование пространства посуды, использование для оформления блюда только съедобных продуктов) - соответствие объема, массы блюда размеру и форме столовой посуды, используемой для отпуска, оптимальность выбора вида столовой посуды; - 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 заданию, рецептуре - эстетичность, аккуратность упаковки готовых холодных и горячих десертов, напитков для отпуска на вынос 	
<p>ПК 4.6. Осуществлять разработку, адаптацию рецептов холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<ul style="list-style-type: none"> - актуальность, соответствие разработанной, адаптированной рецептуры особенностям заказа, виду и форме обслуживания; - оптимальность, точность выбора типа и количества продуктов, вкусовых, ароматических, красящих веществ, соответствие их требованиям по безопасности продукции; - соответствие дополнительных ингредиентов виду основного сырья; - соблюдение баланса жировых и вкусовых компонентов; - актуальность, оптимальность формы, текстуры, соответствие их способу последующей термической обработки; 	<p>Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения:</p> <ul style="list-style-type: none"> - практических/ лабораторных занятий; - заданий по учебной и производственной

	<ul style="list-style-type: none"> - оптимальность выбора, комбинирования способов кулинарной обработки и приготовления; - точность выбора направлений изменения рецептуры с учетом особенностей заказа, сезонности, формы обслуживания; - точность, правильность ведения расчетов, оформления результатов проработки; соответствие методов расчета количества сырья, продуктов, массы готового десерта, напитка действующим методикам, правильность определения норм потерь при приготовлении десертов и напитков сложного ассортимента; - правильность оформления акта проработки новой или адаптированной рецептуры; - оптимальность выбора способа презентации результатов проработки (холодных и горячих десертов, напитков, разработанной документации); - демонстрация профессиональных навыков выполнения работ по приготовлению холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента при проведении мастер-класса для представления результатов разработки 	<p>практикам;</p> <ul style="list-style-type: none"> - заданий по самостоятельной работе <p>Промежуточная аттестация:</p> <p>экспертное наблюдение и оценка выполнения:</p> <ul style="list-style-type: none"> - практических заданий на зачете/экзамене по МДК; - выполнения заданий экзамена по модулю; - экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам
--	--	---

Формы и методы контроля и оценки результатов обучения должны позволять проверять у обучающихся не только сформированность профессиональных компетенций, но и развитие общих компетенций и обеспечивающих их умений.

Результаты (освоенные общие компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
<p>ОК.01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.</p>	<ul style="list-style-type: none"> точность распознавания сложных проблемных ситуаций в различных контекстах; адекватность анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности; оптимальность определения этапов решения задачи; адекватность определения потребности в информации; эффективность поиска; адекватность определения источников нужных ресурсов; разработка детального плана действий; правильность оценки рисков на каждом шагу; точность оценки плюсов и минусов полученного результата, своего плана и его реализации, предложение критериев оценки и рекомендаций по улучшению плана 	<p>Текущий контроль:</p> <p>экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения:</p> <ul style="list-style-type: none"> - заданий по учебной практике; - заданий для самостоятельной работы
<p>ОК.02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию</p>	<ul style="list-style-type: none"> оптимальность планирования информационного поиска из широкого набора источников, необходимого для выполнения профессиональных задач; адекватность анализа полученной информации, 	<p>Промежуточная аттестация:</p>

информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности	точность выделения в ней главных аспектов; точность структурирования отобранной информации в соответствии с параметрами поиска; адекватность интерпретации полученной информации в контексте профессиональной деятельности;	экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: защиты отчетов по учебной и практики
ОК. 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие	актуальность используемой нормативно-правовой документации по профессии; точность, адекватность применения современной научной профессиональной терминологии	
ОК.04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами	эффективность участия в деловом общении для решения деловых задач; оптимальность планирования профессиональной деятельности	
ОК.05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста	грамотность устного и письменного изложения своих мыслей по профессиональной тематике на государственном языке; толерантность поведения в рабочем коллективе	
ОК.06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей	понимание значимости своей профессии	
ОК.07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	точность соблюдения правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; эффективность обеспечения ресурсосбережения на рабочем месте	
ОК.09. Использовать информационные	адекватность, применения средств информатизации и информационных технологий для	

технологии в профессиональной деятельности	реализации профессиональной деятельности	
ОК.10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках	<p>адекватность понимания общего смысла четко произнесенных высказываний на известные профессиональные темы);</p> <p>адекватность применения нормативной документации в профессиональной деятельности;</p> <p>точно, адекватно ситуации обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые);</p> <p>правильно писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы</p>	