

Министерство образования Красноярского края  
краевое государственное бюджетное профессиональное образовательное  
учреждение  
**«Зеленогорский техникум промышленных технологий и сервиса»**

СОГЛАСОВАНО:  
Руководитель производства  
ИП Черномуров  
  
С.И. Кравченко  
« 20 » августа 2020г.



УТВЕРЖДАЮ:  
Директор КГБПОУ «Зеленогорский  
техникум промышленных технологий и  
сервиса»  
  
С.П. Родченко  
« 20 » августа 2020 г.



**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ  
ПО СПЕЦИАЛЬНОСТИ**

43.02.15 Поварское и кондитерское дело

**ПРОФЕССИОНАЛЬНЫЙ МОДУЛЬ**

ПМ.04 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

г. Зеленогорск, 2020

<b>СОДЕРЖАНИЕ</b>	<b>СТР.</b>
1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	4
2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	7
3. СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	
4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	19
5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	23

## **1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ**

ПМ.04 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

### **1.1. Область применения программы**

Программа учебной практики разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта по специальности среднего профессионального образования (далее СПО) **43.02.15 Поварское и кондитерское дело**, входящей в укрупненную группу профессий специальностей **43.00.00 Сервис и туризм**.

Рабочая программа учебной практики может быть использована в дополнительном профессиональном образовании (в программах повышения квалификации или переподготовки) и в профессиональной подготовке по профессии рабочих:

- 33.011 (16675) повар
- 33.010 (12901) кондитер
- 33.014 (16672) пекарь.

### **1.2. Цель и задачи учебной практики**

#### **Цели учебной практики:**

- систематизация, обобщение, закрепление, углубление и совершенствование приобретенных в процессе обучения профессиональных умений обучающихся по изучаемой специальности
- развитие общих и профессиональных компетенций
- освоение современных производственных процессов
- адаптация обучающихся к конкретным условиям деятельности организаций различных организационно-правовых форм.

#### **Задачи учебной практики:**

- Выполнение операций по подготовке сырья для приготовления сложных горячих и холодных десертов.
- Формирование умений проверки качества продуктов для приготовления сложных горячих и холодных десертов;
- Формирование умений выбирать производственный инвентарь, инструменты и оборудование и способов их безопасного использования
- Владение навыками организации технологического процесса приготовления сложных горячих и холодных десертов;

- Овладение навыками приготовления сложных холодных и горячих десертов и напитков, используя различные технологии, оборудование и инвентарь;
- Овладение навыками оформления и отделки сложных холодных и горячих десертов и напитков.
- Формирование умений контроля качества и безопасности сложных холодных и горячих десертов и напитков.

**1.3. Формы проведения учебной практики – урочная.**

**1.4. Место и время проведения учебной практики – учебный кулинарный цех КГБПОУ «Зеленогорский техникум промышленных технологий и сервиса», ул. Бортникова 17, г. Зеленогорск, Красноярского края. семестр 5 III курса - 72 часа**

**1.5. Форма контроля – комплексный дифференцированный зачет по УП 04 УП-06**

**1.6. Форма отчетности по учебной практике – аттестационный лист.**

**1.7. Использование часов вариативной части**

№ п/п	Дополнительные знания, умения	№, наименование темы	Кол ичество часов	Обоснование включения в рабочую программу
1	Знать - ассортимент сложных холодных и горячих десертов; -основные характеристики и пищевую ценность продуктов для приготовления сложных холодных и горячих десертов; требования к качеству, правила подбора и совместимость продуктов; Уметь - разрабатывать ассортимент сложных холодных и горячих десертов; -организовывать технологические процессы; -оформлять и подавать сложные	<b>Тема 2.2.</b> <b>Приготовление сложных десертов на основе сырья Сибирского региона</b>	6	Для углубления и детализации материала. Полученные знания направлены на формирование профессиональных компетенций, связанных с умением организовывать процесс приготовления и изготовление сложных холодных и горячих десертов, для подготовки к
		<b>Тема 2.3.</b> <b>Приготовление десертов на основе муссов и суфле</b>	6	
		<b>Тема 2.4</b> <b>Приготовление десертов с использованием хрустиланта</b>	6	

	холодные и горячие десерты.	<b>Тема 2.6 Приготовление горячих десертов с яблоком с использованием в технике декорирования изомальта</b>	6	демонстрационному экзамену с использованием различных техник декорирования
2	Знать - ассортимент сложных холодных и горячих напитков; -основные характеристики и пищевую ценность продуктов для приготовления сложных холодных и горячих напитков; требования к качеству, правила подбора и совместимость продуктов, в том числе с использованием сырья Сибирского региона; Уметь - разрабатывать ассортимент сложных холодных и горячих напитков; -организовывать технологические процессы; -оформлять и подавать сложные холодные и горячие напитки.	<b>Тема 3.1. Приготовление холодных напитков сложного ассортимента с использованием сырья Сибирского региона</b>	6	Для углубления и детализации материала. Полученные знания направлены на формирование профессиональных компетенций, связанных с умением организовывать процесс приготовления и изготовление сложных холодных и горячих напитков, в том числе с использованием Регионального сырья.
		<b>Тема 3.2. Приготовление горячих напитков сложного ассортимента с использованием сырья Сибирского региона</b>	6	
		<b>Итого</b>	36	

## 2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

В результате прохождения данной учебной практики обучающийся должен **иметь практический опыт:**

- разработки ассортимента холодных и горячих десертов, напитков с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;
- разработки, адаптации рецептов с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания;
- организации и проведения подготовки рабочих мест, подготовки к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;
- подбора в соответствии с технологическими требованиями, оценки качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовления различными методами, творческого оформления, эстетичной подачи холодных и горячих десертов, напитков сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;
- упаковки, хранения готовой продукции с учетом требований к безопасности;
- контроля качества и безопасности готовой кулинарной продукции; контроля 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

В результате изучения профессионального модуля студент должен освоить вид деятельности Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания и соответствующие ему общие и профессиональные компетенции:

### Перечень профессиональных компетенций

Код	Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций
ВД 4	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
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

## Перечень общих компетенций

Код	Наименование общих компетенций
ОК 01.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам
ОК.04	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами
ОК.07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях
ОК.10	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке



### 3. СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

**Структура и содержание учебной практики в части освоения основного вида деятельности:**

Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

Общая трудоемкость учебной практики составляет 72 часа

Наименование разделов и тем	Виды работ	Объем часов	Формы контроля
1	2	3	4
Раздел модуля 1. Организация процессов приготовления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента		6	
Тема 1.1 Процессы предварительной подготовки при приготовлении холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента ПК 4.1-4.6 ОК 01, ОК 04, ОК 07, ОК 10	<b>Виды работ</b>	6	Устный опрос. Экспертное наблюдение
	1	Инструктаж по технике безопасности, санитарные правила, режим работы в мастерской.	
	2	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.	
	3	Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента. Проверка соответствия количества и качества поступивших продуктов накладной.	
	4	Выбор, подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов (вручную и механическим способом) с учетом их сочетаемости с основным продуктом.	
	5	Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода холодных и горячих десертов.	

	6	Варианты оформления, техника декорирования и способы подачи. Сервировка и подача сложных холодных десертов различными способами Проведение бракеража, оценка качества		
Раздел модуля 2. Приготовление и подготовка к реализации холодных и горячих десертов сложного ассортимента			54	
Тема 2.1. Приготовление сложных желированных десертов ПК 4.1-4.6 ОК 01, ОК 04, ОК 07, ОК 10	Виды работ		6	
	1	Инструктаж по технике безопасности, санитарные правила, режим работы в мастерской. Подготовка рабочего места.		Устный опрос. Экспертное наблюдение
	2	Выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда.		
	3	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.		
	4	Приготовление сложных холодных десертов: бланманже, мармелад, зефир фруктовый и ягодный, панна кота.		
	5	Оценка качества холодных и горячих десертов сложного ассортимента перед отпуском, упаковкой на вынос. Хранение с учетом температуры подачи холодных и горячих десертов, напитков на раздаче. Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции.		
	6	Охлаждение и замораживание готовых холодных десертов, напитков сложного ассортимента, полуфабрикатов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов.		
	7	Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты: мытьё вручную и в посудомоечной машине, чистка и раскладывание на хранение кухонной посуды и производственного инвентаря в		

		соответствии со стандартами чистоты		
<b>Тема 2.2. *</b> Приготовление сложных десертов на основе сырья Сибирского региона ПК 4.1-4.6 ОК 01, ОК 04, ОК 07, ОК 10	<b>Виды работ</b>		6	Устный опрос. Экспертное наблюдение
	1	Инструктаж по технике безопасности, санитарные правила, режим работы в мастерской.		
	2	Подбор, подготовка продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных холодных десертов. Подбор оборудования и инвентаря, его безопасное использование.		
	3	Подбор, подготовка продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления десертов.		
	4	Приготовление десертов с использованием различных видов теста: пая с фруктами и миндальным кремом; пая с лимонными меренгами рулета из теста фило с фруктами и ягодами; мешочков и корзиночек из теста фило с фруктами, тарт лимонный.		
	5	Варианты оформления, техника декорирования и способы подачи. Сервировка и подача сложных холодных десертов различными способами Проведение бракеража, оценка качества		
	6	Разработка ассортимента холодных и горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. Разработка, адаптация рецептов с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания.		
	7	Расчет стоимости холодных и горячих десертов.		
<b>Тема 2.3. *</b> Приготовление десертов на основе муссов и суфле ПК 4.1-4.6 ОК 01, ОК 04, ОК 07, ОК 10	<b>Виды работ</b>		6	Устный опрос. Экспертное наблюдение
	1	Инструктаж по технике безопасности, санитарные правила, режим работы в мастерской.		
	2	Подбор, подготовка продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных горячих десертов. Подбор оборудования и инвентаря,		

		его безопасное использование		
	3	Подбор, подготовка продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления десертов.		
	4	Приготовление сложных горячих десертов-суфле: ванильного, шоколадного, орехового, суфле из ягод и фруктов, шоколадно-орехового суфле на манной крупе, суфле сырного.		
	5	Приготовление сложных горячих десертов: шоколадно-фруктовое фондю, горячий шоколад.		
	6	Варианты оформления, техника декорирования и способы подачи. Сервировка и подача сложных горячих десертов различными способами Проведение бракеража, оценка качества		
<b>Тема 2.4 *</b> Приготовление десертов с использованием хрустила ПК 4.1-4.6 ОК 01, ОК 04, ОК 07, ОК 10	<b>Виды работ</b>		6	
	1	Инструктаж по технике безопасности, санитарные правила, режим работы в мастерской.		Устный опрос. Экспертное наблюдение
	2	Подбор, подготовка продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных горячих десертов. Подбор оборудования и инвентаря, его безопасное использование		
	3	Подбор, подготовка продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления десертов.		
	4	Приготовление сложных горячих десертов-суфле: ванильного, шоколадного, орехового, суфле из ягод и фруктов, шоколадно-орехового суфле на манной крупе, суфле сырного.		
	5	Приготовление сложных горячих десертов: шоколадно-фруктовое фондю, горячий шоколад.		
	6	Варианты оформления, техника декорирования и способы подачи. Сервировка и подача сложных горячих десертов различными способами Проведение бракеража, оценка качества		
<b>Тема 2.5 Приготовление десертов с использованием различного вида теста</b> ПК 4.1-4.6 ОК 01, ОК 04, ОК 07, ОК 10	<b>Виды работ</b>		6	
	1	Инструктаж по технике безопасности, санитарные правила, режим работы в мастерской.		Устный опрос. Экспертное наблюдение
	2	Подбор, подготовка продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных горячих десертов. Подбор оборудования и инвентаря, его безопасное использование		
	3	Подбор, подготовка продуктов и дополнительных ингредиентов для		

		приготовления десертов.		
	4	Приготовление сложных горячих десертов-суфле: ванильного, шоколадного, орехового, суфле из ягод и фруктов, шоколадно-орехового суфле на манной крупе, суфле сырного.		
	5	Приготовление сложных горячих десертов: шоколадно-фруктовое фондю, горячий шоколад.		
	6	Варианты оформления, техника декорирования и способы подачи. Сервировка и подача сложных горячих десертов различными способами Проведение бракеража, оценка качества		
Тема 2.6 * Приготовление горячих десертов с яблоком с использованием в технике декорирования изомальта ПК 4.1-4.6 ОК 01, ОК 04, ОК 07, ОК 10	<b>Виды работ</b>		6	
	1	Инструктаж по технике безопасности, санитарные правила, режим работы в мастерской.		Устный опрос. Экспертное наблюдение
	2	Подбор, подготовка продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных горячих десертов. Подбор оборудования и инвентаря, его безопасное использование		
	3	Подбор, подготовка продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления десертов.		
	4	Приготовление сложных горячих десертов-суфле: ванильного, шоколадного, орехового, суфле из ягод и фруктов, шоколадно-орехового суфле на манной крупе, суфле сырного.		
	5	Приготовление сложных горячих десертов: шоколадно-фруктовое фондю, горячий шоколад.		
	6	Варианты оформления, техника декорирования и способы подачи. Сервировка и подача сложных горячих десертов различными способами Проведение бракеража, оценка качества		
Тема 2.7. Приготовление сложных горячих десертов-суфле ПК 4.1-4.6 ОК 01, ОК 04, ОК 07, ОК 10	<b>Виды работ</b>		6	
	1	Инструктаж по технике безопасности, санитарные правила, режим работы в мастерской.		Устный опрос. Экспертное наблюдение
	2	Подбор, подготовка продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных горячих десертов. Подбор оборудования и инвентаря, его безопасное использование		
	3	Подбор, подготовка продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления десертов.		
	4	Приготовление сложных горячих десертов-суфле: ванильного,		

		шоколадного, орехового, суфле из ягод и фруктов, шоколадно-орехового суфле на манной крупе, суфле сырного.		
	5	Приготовление сложных горячих десертов: шоколадно-фруктовое фондю, горячий шоколад.		
	6	Варианты оформления, техника декорирования и способы подачи. Сервировка и подача сложных горячих десертов различными способами Проведение бракеража, оценка качества		
Тема 2.8 Приготовление десертов фондю ПК 4.1-4.6 ОК 01, ОК 04, ОК 07, ОК 10	<b>Виды работ</b>		6	
	1	Инструктаж по технике безопасности, санитарные правила, режим работы в мастерской.		Устный опрос. Экспертное наблюдение
	2	Подбор, подготовка продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных горячих десертов. Подбор оборудования и инвентаря, его безопасное использование		
	3	Подбор, подготовка продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления десертов.		
	4	Приготовление сложных горячих десертов-суфле: ванильного, шоколадного, орехового, суфле из ягод и фруктов, шоколадно-орехового суфле на манной крупе, суфле сырного.		
	5	Приготовление сложных горячих десертов: шоколадно-фруктовое фондю, горячий шоколад.		
	6	Варианты оформления, техника декорирования и способы подачи. Сервировка и подача сложных горячих десертов различными способами Проведение бракеража, оценка качества		
Тема 2.9 Приготовление пудингов ПК 4.1-4.6 ОК 01, ОК 04, ОК 07, ОК 10	<b>Виды работ</b>		3	
	1	Инструктаж по технике безопасности, санитарные правила, режим работы в мастерской.		Устный опрос. Экспертное наблюдение
	2	Подбор, подготовка продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных горячих десертов. Подбор оборудования и инвентаря, его безопасное использование		
	3	Подбор, подготовка продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления десертов.		
	4	Приготовление сложных горячих десертов-суфле: ванильного, шоколадного, орехового, суфле из ягод и фруктов, шоколадно-орехового суфле на манной крупе, суфле сырного.		

	5	Приготовление сложных горячих десертов: шоколадно-фруктовое фондю, горячий шоколад.		
	6	Варианты оформления, техника декорирования и способы подачи. Сервировка и подача сложных горячих десертов различными способами Проведение бракеража, оценка качества		
	7	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).		
Раздел модуля 3. Приготовление и подготовка к реализации холодных и горячих напитков сложного ассортимента			12	
Тема 3.1. * Приготовление холодных напитков сложного ассортимента с использованием сырья Сибирского региона ПК 4.4.-4.6 ОК 01, ОК 04, ОК 07, ОК 10	<b>Виды работ</b>		6	Устный опрос. Экспертное наблюдение
	1	Инструктаж по технике безопасности, санитарные правила, режим работы в мастерской.		
	2	Подбор, подготовка продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных горячих десертов. Подбор оборудования и инвентаря, его безопасное использование		
	3	Подбор, подготовка продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления десертов.		
	4	Приготовление сложных горячих десертов-суфле: ванильного, шоколадного, орехового, суфле из ягод и фруктов, шоколадно-орехового суфле на манной крупе, суфле сырного.		
	5	Приготовление сложных горячих десертов: шоколадно-фруктовое фондю, горячий шоколад.		
	6	Варианты оформления, техника декорирования и способы подачи. Сервировка и подача сложных горячих десертов различными способами Проведение бракеража, оценка качества		

	7	Расчет стоимости холодных и горячих десертов, напитков. 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)		
Тема 3.2. * Приготовление горячих напитков сложного ассортимента с использованием сырья Сибирского региона  ПК 4.4,-4.6 ОК 01, ОК 04, ОК 07, ОК 10	<b>Виды работ</b>		6	Устный опрос. Экспертное наблюдение
	1	Инструктаж по технике безопасности, санитарные правила, режим работы в мастерской.		
	2	Подбор, подготовка продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных горячих десертов. Подбор оборудования и инвентаря, его безопасное использование		
	3	Подбор, подготовка продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления десертов.		
	4	Приготовление сложных горячих десертов: десертов фламбе, десерт с грушей «с обжигом».		
	5	Приготовление сложных горячих десертов: пудинг венский, с черносливом, грушевый с орехами.		
	6	Варианты оформления, техника декорирования и способы подачи. Сервировка и подача сложных горячих десертов различными способами Проведение бракеража, оценка качества		
	7	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.		
<b>Дифференцированный зачет (комплексный по УП 04 и УП 06)</b>			3	



## 4 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

### 4.1. Требования к минимальному материально - техническому обеспечению

Реализация программы учебной практики требует наличие:  
Кулинарного цеха

Оборудование и технологическое оснащение рабочих мест учебного кулинарного цеха:

Лабораторий: **Учебная кухня ресторана**

Рабочее место преподавателя.

Место для презентации готовой кулинарной продукции (обеденный стол, стулья, шкаф для столовой посуды).

Технические средства обучения (компьютер, средства аудиовизуализации, мультимедийные и интерактивные обучающие материалы).

Основное и вспомогательное технологическое оборудование:

Весы настольные электронные;

Пароконвектомат;

Конвекционная печь или жарочный шкаф;

Микроволновая печь;

Расстоечный шкаф;

Плита электрическая;

Фритюрница;

Электрогриль (жарочная поверхность);

Шкаф холодильный;

Шкаф морозильный;

Шкаф шоковой заморозки;

Льдогенератор;

Тестораскаточная машина;

Планетарный миксер;

Блендер (ручной с дополнительной насадкой для взбивания);

Мясорубка;

Овощерезка или процессор кухонный;

Слайсер;

Куттер или бликсер (для тонкого измельчения продуктов) или процессор кухонный;

Миксер для коктейлей;

Соковыжималки (для цитрусовых, универсальная);

Машина для вакуумной упаковки;

Кофемашина с капучинатором;

Ховоли (оборудование для варки кофе на песке);

Кофемолка;

Газовая горелка (для карамелизации);

Набор инструментов для карвинга;  
Овоскоп;  
Нитраттестер;  
Машина посудомоечная;  
Стол производственный с моечной ванной;  
Стеллаж передвижной;  
Моечная ванна двухсекционная.

#### Лаборатория «Учебный кондитерский цех»

Рабочее место преподавателя.

Место для презентации готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий (обеденный стол, стулья, шкаф для столовой посуды).

Технические средства обучения (компьютер, средства аудиовизуализации, мультимедийные и интерактивные обучающие материалы).

Основное и вспомогательное технологическое оборудование:

Весы настольные электронные  
Конвекционная печь  
Микроволновая печь  
Подовая печь (для пиццы)  
Расстоечный шкаф  
Плита электрическая  
Шкаф холодильный  
Шкаф морозильный  
Шкаф шоковой заморозки  
Льдогенератор  
Фризер  
Тестораскаточная машина (настольная)  
Планетарный миксер (с венчиками: прутковый, плоско-решетчатый, спиральный)  
Тестомесильная машина (настольная)  
Миксер (погружной)  
Мясорубка  
Куттер или процессор кухонный  
Соковыжималка (для цитрусовых, универсальная)  
Пресс для пиццы  
Лампа для карамели  
Аппарат для темперирования шоколада  
Газовая горелка (для карамелизации)  
Термометр инфракрасный  
Термометр со щупом  
Овоскоп  
Машина для вакуумной упаковки  
Производственный стол с моечной ванной

Производственный стол с деревянным покрытием  
Производственный стол с мраморным покрытием (охлаждаемый)  
Моечная ванна (двухсекционная)  
Стеллаж передвижной

#### **4.2 Информационное обеспечение обучения. Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы**

##### **3.2.1. Печатные издания:**

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. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования.- Введ.
4. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 8 с.
5. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. - Введ.
6. 2016-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 48 с.
7. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 10 с.
8. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия – Введ. 2016 – 01 – 01.- М.: Стандартинформ, 2014.- III, 12 с.
9. ГОСТ 30389 - 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования – Введ. 2016 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014.- III, 12 с.
10. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014. – III, 11 с.
11. 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.
12. 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.
13. СанПиН 2.3.2. 1324-03 Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 22 мая 2003 г. № 98.
14. 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](http://www.fabrikabiz.ru/1002/4/0.php-show_art=2758).
15. 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

16. 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:

17. Профессиональный стандарт «Повар». Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 08.09.2015 № 610н (зарегистрировано в Минюсте России 29.09.2015 № 39023).

18. Профессиональный стандарт «Руководитель предприятия питания». Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 07.05.2015 № 281н (зарегистрировано в Минюсте России 02.06.2015 № 37510).

19. Профессиональный стандарт «Кондитер/Шоколадье».

20. Харченко Н. Э. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий: учебное пособие. - Москва: Академия, 2016

21. Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции [Электронный ресурс]: учебник для СПО / А.Т. Васюкова. — М.: Русайнс, 2017

#### 4.2.2. Электронные издания:

1. <http://pravo.gov.ru/proxy/ips/?docbody=&nd=102063865&rdk=&backlink=1>
2. <http://ozpp.ru/laws2/postan/post7.html>
3. [http://www.ohranatruda.ru/ot\\_biblio/normativ/data\\_normativ/46/46201/](http://www.ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/46/46201/)
4. <http://feior.edu.ru/catalog/meta/5/p/page.html>;
5. <http://www.jur-jur.ru/journals/jur22/index.html>;
6. <http://www.eda-server.ru/gastronom/>;
7. <http://www.eda-server.ru/culinary-school/>
8. <http://www.pitportal.ru/>

## 5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

### 5.1 Основные показатели и процедура оценки результата освоения обучающимися профессиональных компетенций

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки	Система оценивания
<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: 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</p>	<p>Экспертное наблюдение деятельности обучающегося на производственной практике в соответствии с технологическим процессом, оценка результатов выполнения производственных работ</p>	<p>По пятибалльной системе</p>

	<p>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>		
<p><b>ПК 4.2.</b> Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p> <p><b>ПК 4.3.</b> Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих десертов сложного ассортимента с учетом</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</p>	<p>Экспертное наблюдение деятельности обучающегося на производственной практике в соответствии с технологическим процессом, оценка результатов выполнения производственных работ</p>	<p>По пятибальной системе</p>

<p>потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p>навыков работы с ножом, механическим, тепловым оборудованием, специализированным оборудованием для приготовления холодных и горячих напитков, приготовления украшений из шоколада, карамели, оборудованием для вакуумирования, упаковки;</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>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;</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>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 соответствии с требованиями системы ХАССП (сан.сеп.одежда, чистота рук, работа в перчатках при выполнении конкретных операций, хранение ножей в чистом виде во время работы, правильная (обязательная) дезинфекция в процессе приготовления, чистота на рабочем месте и в холодильнике); адекватный выбор и целевое,</p>		

	<p>безопасное использование оборудования, инвентаря, инструментов, посуды;</p> <p>соответствие времени выполнения работ нормативам;</p> <p>соответствие массы холодных и горячих десертов, напитков требованиям рецептуры, меню, особенностям заказа;</p> <p>точность расчетов закладки продуктов при изменении выхода холодных и горячих десертов, напитков, взаимозаменяемости продуктов;</p> <p>адекватность оценки качества готовой продукции, соответствия ее требованиям рецептуры, заказу;</p> <p>соответствие внешнего вида готовых холодных и горячих десертов, напитков требованиям рецептуры, заказа;</p> <p>соответствие температуры подачи виду блюда;</p> <p>аккуратность порционирования холодных и горячих десертов, напитков при отпуске (чистота столовой посуды для отпуски, правильное использование пространства посуды, использование для оформления блюда только съедобных продуктов)</p> <p>соответствие объема, массы блюда размеру и форме столовой посуды, используемой для отпуски, оптимальность выбора вида столовой посуды;</p> <p>гармоничность, креативность внешнего вида готовой продукции (общее визуальное впечатление: цвет/сочетание/баланс/композиция)</p> <p>гармоничность вкуса, текстуры и аромата готовой продукции в целом и каждого ингредиента современным требованиям, требованиям рецептуры, отсутствие вкусовых противоречий;</p> <p>соответствие текстуры</p>		
--	--	--	--



	(консистенции) каждого компонента блюда/изделия заданию, рецептуре эстетичность, аккуратность упаковки готовых холодных и горячих десертов, напитков для отпуски на вынос		
ПК 4.6. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	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; 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,	Экспертное наблюдение деятельности обучающегося на производственной практике в соответствии с технологическим процессом, оценка результатов выполнения производственных работ	По пятибалльной системе

	разработанной документации); демонстрация профессиональных навыков выполнения работ по приготовлению холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента при проведении мастер-класса для представления результатов разработки		
--	--	--	--

Критерии оценки практического задания:

- 5 (*отлично*) ставится за 95-100% правильно выполненной работы;
- 4 (*хорошо*) ставится за 80-94% правильно выполненной работы;
- 3 (*удовлетворительно*) ставится за 51-79% правильно выполненной работы;
- 2 (*неудовлетворительно*) ставится за 0-50% правильно выполненной работы.

Состав экспертной группы по оцениванию результата освоения обучающимися ПК: представитель от работодателя, представитель от ОУ.

## 5.2. Основные показатели и процедура оценки результатов освоения обучающимися общих компетенций

Результаты (освоенные общие компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки	Система оценивания
<p><b>ОК 01</b>                      Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.</p>	<p>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>	<p>экспертная оценка деятельности на производственной практике, оценка результатов выполнения практических работ</p> <p>оценка результатов выполнения самостоятельных работ;</p>	Да/Нет
<p><b>ОК 04.</b>                      Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами</p>	<p>эффективность участия в деловом общении для решения деловых задач;                      оптимальность планирования профессиональной деятельности</p>	<p>экспертная оценка деятельности на производственной практике, оценка результатов выполнения практических работ</p>	Да/Нет

<p>ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях</p>	<p>точность соблюдения правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; эффективность обеспечения ресурсосбережения на рабочем месте</p>	<p>экспертная оценка деятельности на производственной практике, оценка результатов выполнения практических работ</p>	<p>Да/Нет</p>
<p>ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке</p>	<p>адекватность понимания общего смысла четко произнесенных высказываний на известные профессиональные темы); адекватность применения нормативной документации в профессиональной деятельности; точно, адекватно ситуации обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые); правильно писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы</p>	<p>экспертная оценка деятельности на производственной практике, оценка результатов выполнения практических работ</p>	<p>Да/Нет</p>