

ФИЛИАЛ ГОСУДАРСТВЕННОГО БЮДЖЕТНОГО ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО УЧРЕЖДЕНИЯ
РЕСПУБЛИКИ ХАКАСИЯ
«ЧЕРНОГОРСКИЙ ГОРНО - СТРОИТЕЛЬНЫЙ ТЕХНИКУМ» с. БЕЯ

РАССМОТРЕНО
на заседании МО мастеров
производственного обучения
Руководитель МО
_____ Любященко Е.В.
(протокол № 1 от 28 августа 2020 г.)

УТВЕРЖДАЮ
Зам. директора по УПР
_____ Мартынович Л.Л.
«28» августа 2021 г.

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

**профессионального учебного цикла
основной образовательной программы
по профессии: 43.01.09 Повар, кондитер**

Разработала: Мастер произво
дственного обучения
Червяков А.В.

с. Бея, 2022.

Пояснительная записка

Рабочая программа учебной практики профессионального модуля ПМ.04 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента разработана на основе Федерального Государственного образовательного стандарта (далее ФГОС) по профессии среднего профессионального образования (далее СПО) код 49.01.09. специальность Повар, кондитер (приказ Мин обрнауки России № 1569 от 09 декабря 2016 года).

Организация-разработчик: ГБПОУ РХ ЧГСТ ««ЧЕРНОГОРСКИЙ ГОРНО - СТРОИТЕЛЬНЫЙ ТЕХНИКУМ» с. БЕЯ

Разработчик: мастер производственного обучения _____ / Червяков А.В.

СОДЕРЖАНИЕ

1. Паспорт программы учебной практики.....	4
2. Результаты освоения программы учебной практики.....	5
3. Тематический план и содержание учебной практики.....	6
4. Условия реализации программы учебной практики.....	9
5. Контроль и оценка результатов освоение учебной практики.....	14

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

1.1. Область применения программы

Рабочая программа учебной практики – является частью программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих по профессии в соответствии с ФГОС СПО по профессии (профессиям) 43.01.09 **Повар, кондитер**.

Область профессиональной деятельности, в которой выпускники, освоившие образовательную программу, могут осуществлять профессиональную деятельность: Сервис, оказание услуг населению (торговля, техническое обслуживание, ремонт, предоставление персональных услуг, услуги гостеприимства, общественное питание и прочее).

Учебная практика служит для формирования профессиональных навыков у обучающихся. В её основе лежит активная самостоятельная деятельность обучающихся на предприятии с применением полученных знаний теоретического курса на производстве.

1.2. Цели и задачи учебной практики:

Целью учебной практики является совершенствование теоретических знаний и формирование практических навыков у обучающихся по освоению профессиональных модулей.

Задачи:

в ходе учебной практики обучающиеся должны:

уметь:

-рационально организовывать, проводить уборку рабочего места повара, выбирать, подготавливать к работе, безопасно эксплуатировать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы с учетом инструкций и регламентов;

-соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения приностей и приправ;

-выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных;

-порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции;

иметь практический опыт в:

-подготовке, уборке рабочего места, выборе, подготовке к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;

-выборе, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении, творческом оформлении, эстетичной подаче холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных;

-упаковке, складировании неиспользованных продуктов;

-порционировании (комплектовании), упаковке на вынос, хранении с учетом требований к безопасности готовой продукции; ведении расчетов с потребителями.

знать:

-требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания;

-виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;

-ассортимент, требования к качеству, условиям и срокам хранения, рецептуры, методы приготовления, варианты оформления и подачи холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков, в том числе региональных;

-нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении и хранении;

-правила и способы сервировки стола, презентации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных.

Количество часов на освоение рабочей программы учебной практики:

в рамках освоения ПМ 04 - 108 часов.

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

Обучающийся, освоивший Профессиональные модули должен обладать **общими компетенциями (ОК)**, включающими в себя способность:

ОК.01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.

ОК.02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.

ОК.03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.

ОК.04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.

ОК.05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.

ОК.06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей.

ОК.07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.

ОК.09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.

ОК.10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.

Профессиональными компетенциями (ПК):

ПК 4.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 4.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента.

ПК 4.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента.

ПК 4.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента.

ПК 4.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента.

3. Тематический план и содержание учебной практики
3.1 Тематический план учебной практики

<p style="text-align: center;">Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и видов работ учебной практики</p>	<p style="text-align: center;">Содержание материала учебной практики</p>	<p style="text-align: center;">Объем часов</p>
<p>ПМ.04 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента</p>	<p>Виды работ: Оценка наличия, выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил. Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента. Проверка соответствия количества и качества поступивших продуктов накладной. Выбор, подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов (вручную и механическим способом) с учетом их сочетаемости с основным продуктом. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода холодных и горячих десертов, напитков. Выбор, применение, комбинирование методов приготовления холодных и</p>	<p style="text-align: center;">102</p>

горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа.

Приготовление, оформление холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента., в том числе региональных, с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции.

Выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда.

Оценка качества холодных и горячих десертов, напитков перед отпуском, упаковкой на вынос.

Хранение с учетом температуры подачи холодных и горячих десертов, напитков на раздаче.

Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента. для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции.

Охлаждение и замораживание готовых холодных десертов, напитков сложного ассортимента, полуфабрикатов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов.

Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения.

Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка готовых холодных и горячих десертов, напитков на вынос и для транспортирования.

Разработка ассортимента холодных и горячих десертов, напитков с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

Разработка, адаптация рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания.

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).

Выбор, рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с инструкциями и регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда), стандартами чистоты.

Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты: мытье вручную и в посудомоечной машине, чистка и раскладывание на хранение кухонной посуды и производственного инвентаря в соответствии со стандартами чистоты

Дифференцированный зачет

6

Итого ПМ

108

3.1. Содержание учебной практики

Тема	Содержание учебной практики	Объем часов
ПМ.04 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента 108 часов		
Тема 1 Организация приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных сладких блюд	<ol style="list-style-type: none"> 1. Организация и техническое оснащение холодного цеха 2. Виды, классификация и ассортимент холодных сладких блюд 3. Приготовление и отпуск холодных сладких блюд, натуральных фруктов и ягод 4. Приготовление и отпуск холодных сладких блюд компотов, фруктов в сиропе 5. Приготовление и отпуск холодных сладких блюд железированных сладких блюд (киселей, желе, муссов, самбука, крема) 6. Приготовление и отпуск холодных сладких блюд мороженого. 	6 6 6 6 6 6
Тема 2 Организация приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих сладких блюд	<ol style="list-style-type: none"> 1. Организация и техническое оснащение горячего цеха 2. Виды, классификация и ассортимент горячих сладких блюд 3. Приготовление и отпуск горячих сладких блюд, 	6 6 6

	десертов 4. Приготовление и отпуск горячих сладких блюд, десертов, региональных кухонь мира (горячего суфле, пудингов, шарлоток, штруделей, блинчиков) 5. Приготовление и отпуска горячих сладких блюд, десертов, в том числе региональных кухонь мира (яблок в тесте, фламбированных фруктов, блинчиков фламбе, тирамису и т.д.). 6. Подбор сладких соусов, способы подачи соусов к сладким блюдам.	6 6
Тема 3 Организация приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих и холодных напитков	1. Виды, ассортимент горячих и холодных напитков 2. Приготовление холодных напитков (свежеотжатые соки, фруктово-ягодные прохладительные напитки, лимонады, смузи, компоты, холодные чай и кофе, коктейли, морсы, квас и т.д.). 3. Варианты подачи холодных напитков. 4. Приготовление горячих напитков (чай, кофе, какао, горячий шоколад, сбитень, глинтвейн, взвар и т.д.). Способы варки кофе, способы подачи кофе, чая. 5. Приготовление национальных напитков	6 6 6 6 6
Дифференцированный зачет		6
Итого по учебной практике		108

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

4.1. Общие требования к организации учебной практики

Оборудование учебного кабинета Техническое оснащение и организация рабочего места:

- доска учебная;
- рабочее место преподавателя;
- столы, стулья для студентов на 25-30 обучающихся;
-
- шкафы для хранения муляжей (инвентаря), раздаточного дидактического материала и др.

весоизмерительное оборудование:

- Весы настольные;
- электронные;

холодильное оборудование:

- шкаф холодильный;
- шкаф морозильный;
- шкаф интенсивной заморозки; охлаждаемый прилавок
- витрина; льдогенератор;

механическое оборудование:

- блендер (гомогенизатор), (ручной с дополнительной насадкой для взбивания)
- ;
- слайсер;
- куттер или бликсер (для тонкого измельчения продуктов) ;
- процессор кухонный;
- овощерезка;
- планетарный миксер;
- привод универсальный с взбивания;

тепловое оборудование:

- плиты электрические или с индукционным нагревом; печь пароконвекционная
- ;
- конвекционная печь;
- вок сковорода;
- гриль электрический;
- гриль — саломандра;
- фритюрница;
- микроволновая печь;

оборудование для упаковки, оценки качества и безопасности пищевых продуктов:

овоскоп;
нитраттестер;
машина для вакуумной упаковки;
термоупаковщик;

оборудование для мытья посуды.

машина посудомоечная;

вспомогательное оборудование.

стол производственный с моечной ванной; стеллаж передвижной;
моечная ванна двухсекционная.

Инвентарь, инструменты, кухонная посуда:

функциональные емкости из нержавеющей стали для хранения и транспортировки;
термобоксы;
набор разделочных досок (деревянных с маркерровкой «СО», «Гастрономия», «Готовая продукция» или из пластика с цветовой маркерровкой для каждой группы продуктов);
подставка для разделочных досок;
термометр со щупом;
мерный стакан;
венчик;
миски (нержавеющая сталь);
сито, шенуа;
лопатки (металлические, силиконовые), половник; пинцет, щипцы кулинарные;
набор ножей «поварская тройка»,
мусат для точки ножей;
корзины для органических и неорганических отходов.

Кухонная посуда:

набор кастрюль 5л, 3л, 2л, 1.5л, 1л; сотейники 0.8л, 0.6л, 0.2л; набор сковород диаметром 24см, 32см; гриль сковорода;
сотейники;
суповые миски

расходные материалы:

стрейч пленка для пищевых продуктов пакеты для вакуумного аппарата, шпагат, контейнеры одноразовые для пищевых продуктов, перчатки силиконовые

посуда для презентации.

тарелки глубокие, тарелки глубокие (шляпа), тарелки плоские диаметром 24см, 32см, блюдо
металлические
соусники

Оснащение рабочих мест учебнойинструментами, посудой:

- рабочие столы;
- стол с мраморным покрытием;
- весы настольные;
- цветные разделочные доски ;
- ножи поварской тройки;
- щипцы универсальные;
- лопатки;
- веселки;
- венчики;
- ложки;
- ножи экономной очистки овощей;
- гастроемкости;
- кастрюли;
- сотейники;
- сковороды;
- сита;
- сито конусообразное;
- выемки;
- формы;
- паллеты;
- скребки;

кухни ресторана оборудованием, инвентарем, графареты

- кисти
- кондитерские мешки
- насадки;
- подставки для тортов;
- набор для работы с марципаном;
- формы, графареты для шоколада и конфет;
- шаблоны для бисквита;
- полусферы;

- эластомули (силиконовые формы) для выпечки и заморозки;
- аэрограф с компрессором;
- термометры;
- спиртовка;
- бытовой фен;
- силиконовые штампы, силиконовые -жгуты;
- горелка профессиональная;
- темпер для шоколада;
- пульверизатор для шоколадного велюра
- силиконовые коврики;

В

Учебной кухне ресторана оборудованы зоны инструктажа, оснащенные компьютером, проектором, интерактивной доской.

Программа модуля включает в себя обязательную производственную практику, которая проводится на базе организаций питания.

Оборудование и технологическое оснащение рабочих мест на базе практик и: весоизмерительное оборудование, овощерезательная машина, пароконвектомат, электрическая плита, протирочная машина, блендер, слайсер, холодильные шкафы; шкаф шоковой заморозки, инструменты, инвентарь, посуда (разделочные доски, ножи поварской тройки; щипцы универсальные; лопатка; веселка; венчик; ложки; шумовка; экономной очистки овощей; гастроемкости; кастрюли; сотейники; сковороды; сито; сито конусообразное, нуазетные емкости и др.).

Информационное обеспечение обучения

Перечень используемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники (печатные):

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 а
вг. 1997 г.

№ 1036: в ред. от 10 мая 2007 № 276].

3. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования.-
Введ.

2015-01-01. - М.: Стандартиформ, 2014.-III, 8 с.

4. ГОСТ 30524-
2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. - Введ.

2016-01-01. - М.: Стандартиформ, 2014.-III, 48 с.

5. ГОСТ 31985-
2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.- Введ.

2015-01-01. - М.: Стандартиформ, 2014.-III, 10 с.

6. ГОСТ 30390-
2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализу
емая населению. Общие технические условия – Введ. 2016 – 01 – 01.-
М.: Стандартиформ, 2014.- III, 12 с.

7. ГОСТ 30389 - 2013 Услуги общественного питания. Предприятия
общественного питания. Классификация и общие требования – Введ. 2016 –
01 – 01. – М.: Стандартиформ, 2014.- III, 12 с.

8. ГОСТ 31986-
2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества
продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. –
М.: Стандартиформ, 2014. – III, 11 с.

9. ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические
документы
на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, постро
ению и содержанию.- Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартиформ, 2014.- III, 16 с.

10. 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.: Стандартиформ, 2014. –
III, 10 с.

11. 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.

12. 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.

13. 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

14. 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:

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

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

17. Профессиональный стандарт «Кондитер/Шоколадье».

18. Сборник технических нормативов –

Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях/ под общ. ред. М.П. Могильного, В.А.Тутельяна.- М.: ДеЛи принт, 2015.- 544с.

1. Сборник технических нормативов –

Сборник рецептов на продукцию диетического питания для предприятий общественного питания/ под общ. ред. М.П. Могильного, В.А.Тутельяна. - М.: ДеЛи плюс, 2013.- 808с.

2. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания: Сборник технических нормативов. Ч. 1 / под ред. Ф.Л.Марчука - М.: Хлебпродинформ, 1996. – 615 с.

3. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания: Сборник технических нормативов. Ч. 2 / Под общ. ред. Н.А.Лупея. - М.: Хлебпродинформ, 1997.- 560 с.

4. Сборник технологических нормативов по производству мучных кондитерских и булочных изделий. Сборник рецептов. / Минторг России – М.: Легкая промышленность и бытовое обслуживание, 1999.

5. Сборник рецептов мучных кондитерских и булочных изделий для предприятий общественного питания М. «Экономика», 1986г.

6. Общественное питание. Справочник кондитера М., 2012

7. Анфимова Н.А. Кулинария: учебник для НПО/ Н.А Анфимова, Л.Л. Татарская. – М.:Издательский центр «Академия», 2014 – 328 с.

8. Ботов М.И., Тепловое и механическое оборудование предприятий торговли и общественного питания: учебник для нач. проф. образования / М.И. Ботов, В.Д.Елхина, О.М. Голованов. – 2-е изд., испр. - М.: Академия, 2013. – 464 с.

9. Кащенко В.Ф. Оборудование предприятий общественного питания: учебное пособие/В.Ф. Кащенко, Р.В. Кащенко. – М.: Альфа, 2015. – 416 с.
10. Матюхина З.П. Товароведение пищевых продуктов: учебник для нач. проф. образования /З.П. Матюхина. - М.: Академия, 2014. – 336 с.
11. Мармузова Л.В. Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевой промышленности: учебник для НПО/ Л.В. Мармузова. - М.: Академия, 2014. – 160 с.
12. Радченко С.Н Организация производства на предприятиях общественного питания: учебник для нач. проф. образования /С.Н. Радченко.- «Феникс», 2013 – 373 с.
13. Профессиональные стандарты индустрии питания. Т.1 / Федерация Рестораторов и Отельеров. - М.: Ресторанные ведомости, 2013. – 512 с.
14. Производственное обучение по профессии «Повар». В 4 ч. Ч.4. Блюда и изделия из дрожжевого теста: учеб. Пособие для нач. проф. образования/ [В.П. Андросов, Т.В. Пыжова, Л.И.

Федорченко и др.]. — М. : Образовательно-издательский центр «Академия»; ОАО «Московские учебники», 2013 — 128 с.

15. Сеницына А.В. Приготовление сладких блюд и напитков : учебник для студ. среднего проф. образования / А.В. Сеницына, Е.И. Соколова. — М. : Издательский центр «Академия», 2015.- 282 с.

16. Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: учебник для нач. проф. образования/ В.В. Усов. — 3-е издание, стер. - М.: Академия, 2014.- 416с.

Дополнительные источники:

1. Сопачева Т.А. Оборудование предприятий общественного питания . Рабочая тетрадь: учеб. пособие для нач. проф. образования / Т.А.Сопачева, М.В.Володина. — М.: Академия, 2010 . — 112 с.
2. Долгополова С.В. Новые кулинарные технологии/С.В.Долгополова — М.: ЗАО «Издательский дом «Ресторанные ведомости», 2005.- 272 с.
3. CHEFART. Коллекция лучших рецептов/[сост. Федотова Илона Юрьевна]. — М.: ООО «Издательский дом «Ресторанные ведомости», 2016 - 320 с.: ил.
4. Шрамко Е.В. Уроки и техника кондитерского мастерства/Е. Шрамко — М.: ЗАО «Издательский дом «Ресторанные ведомости», 2014 - 160 с.

(электронные)

1. <http://fcior.edu.ru/catalog/meta/5/p/page.html>;
2. <http://www.iur-iur.ru/iournals/iur22/index.html>;
3. <http://www.eda-server.ru/gastronom/>;
4. <http://www.eda-server.ru/culinary-school/>

5.

<https://ru.pinterest.com/explore/современные-морты-914889126255/>

[http://andvchef.ru/recipes/eurasia-mirror-](http://andvchef.ru/recipes/eurasia-mirror-glaze/)

[glaze/](http://andvchef.ru/recipes/eurasia-mirror-glaze/)

[http://andvchef.ru/recipes/eurasia-mirror-](http://andvchef.ru/recipes/eurasia-mirror-glaze/)

[glaze/ http://andvchef.ru/recipes/eurasia-mirror-glaze/](http://andvchef.ru/recipes/eurasia-mirror-glaze/)

<http://www.twirpx.com/file/128573/>

5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

Текущий контроль и оценка результатов освоения производственной практики осуществляются руководителем практики в процессе проведения занятий, самостоятельного выполнения обучающимися заданий, выполнения практических проверочных работ.

Итогом практики является оценка, которая выставляется руководителем практики от учебного заведения на основании наблюдений за самостоятельной работой практиканта, выполнения индивидуальных заданий, характеристики, качества выполнения и защиты отчёта по практике и аттестационного листа оценки руководителя практики от предприятия.

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
1	2	3
ПК 3.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами	<p>Подготовка рабочего места для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента выполнена в соответствии с установленными требованиями и заданными условиями.</p> <p>2. Подготовка оборудования для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента выполнена в соответствии с установленными требованиями и заданными условиями.</p> <p>4. Подготовка сырья, исходных материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента выполнена в соответствии с установленными требованиями и заданными условиями.</p> <p>5. Санитарно-гигиенические требования при подготовке рабочего места, оборудования, сырья, исходных материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента соблюдены.</p> <p>6. Правила электробезопасности при подготовке рабочего места, оборудования, сырья, исходных материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента соблюдены.</p>	Экспертное наблюдение и оценка практических навыков при выполнении производственных работ
ПК 3.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение	1 Внешний вид приготовленных холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента соответствует заданным условиям.	

<p>холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента.</p>	<ol style="list-style-type: none"> 2.Цвет приготовленных холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента соответствует заданным условиям. 3.Запах приготовленных холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента соответствует заданным условиям. 4.Вкус приготовленных холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента соответствует заданным условиям. 5.Консистенция приготовленных холодны соусов ,заправок разнообразного ассортимента соответствует заданным условиям. 6.Вес приготовленных холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента соответствует заданному значению. 7.Последовательность выполнения технологических операции при приготовлении холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента соответствует установленным требованиям. 8.Время приготовления холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента соответствует заданному значению. 9.Инвентарь и оборудование при приготовлении холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента используются в соответствии с установленными требованиями. 10.Санитарно-гигиенические требования при приготовлении холодных соусов, заправок разнообразного ассортимент соблюдены 11.Правила электробезопасности при приготовлении холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента соблюдены. 	<p>Экспертное наблюдение и оценка практических навыков при выполнении производственных работ</p>
<p>ПК 3.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1.Внешний вид приготовленных салатов разнообразного ассортимента соответствует заданным условиям. 2.Цвет приготовленных салатов Разнообразного ассортимента соответствует заданным условиям. 3.Запах приготовленных салатов Разнообразного ассортимента соответствует заданным условиям. 4.Вкус приготовленных салатов разнообразного ассортимента соответствует заданным условиям 5.Вес приготовленных салатов разнообразного ассортимента соответствует заданному значению. 6.Температура подачи приготовленных салатов разнообразного ассортимента 	

	<p>соответствует установленным требованиям.</p> <p>7.Сервировка и оформление приготовленных салатов разнообразного ассортимента соответствует современным тенденциям и заданным условиям.</p> <p>8Последовательность выполнения технологических операций при приготовлении салатов разнообразного ассортимента соответствует установленным требованиям.</p> <p>9Время приготовления салатов разнообразного ассортимента соответствует заданному значению.</p> <p>10.Хранение салатов разнообразного ассортимента выполнено в соответствии с установленными требованиями.</p> <p>11.Инвентарь и оборудование при Приготовлении салатов разнообразного Ассортимента используются в соответствии с установленными требованиями.</p> <p>12.Санитарно-гигиенические требования при приготовлении салатов разнообразного ассортимента соблюдены.</p> <p>13. Правила электробезопасности при приготовлении салатов разнообразного ассортимента соблюдены.</p>	<p>Экспертное наблюдение и оценка практических навыков при выполнении производственных работ</p>
<p>ПК 3.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента</p>	<p>1 Внешний вид приготовленных бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента соответствует заданным условиям.</p> <p>2.Цвет приготовленных бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента соответствует заданным условиям.</p> <p>3.Запах приготовленных бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента соответствует заданным условиям.</p> <p>4.Вкус приготовленных бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента</p>	<p>Экспертное наблюдение и</p>

	<p>соответствует заданным условиям.</p> <p>5.Консистенция приготовленных бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента соответствует заданным условиям.</p> <p>6.Вес приготовленных бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента соответствует заданному значению.</p> <p>7.Температура подачи приготовленных бутербродов ,канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента соответствует установленным требованиям.</p> <p>8.Сервировка и оформление приготовленных бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента соответствует современным требованиям и заданным условиям.</p> <p>9.Последовательность выполнения технологических операций при приготовлении бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента соответствует установленным требованиям.</p> <p>10.Время приготовления бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента соответствует заданному значению.</p> <p>11.Хранение бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента выполнено в соответствии с установленными требованиями.</p> <p>12.Инвентарь и оборудование при приготовлении бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента используются в соответствии с установленными требованиями.</p> <p>13.Санитарно-гигиенические требования при приготовлении бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента соблюдены.</p> <p>14.Правила электробезопасности при приготовлении бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента</p>	<p>оценка практических навыков при выполнении производственных работ</p>
<p>ПК 3.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента.</p>	<p>1.Внешний вид приготовленных холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента соответствует заданным условиям.</p> <p>2Цвет приготовленных холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента соответствует заданным условиям.</p> <p>3.Запах приготовленных холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья</p>	

	<p>разнообразного ассортимента соответствует заданным условиям.</p> <p>4.Вкус приготовленных холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразно ассортимента соответствует заданным условиям.</p> <p>5.Консистенция приготовленных холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразно ассортимента соответствует заданным условиям</p> <p>6.Вес приготовленных холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразно ассортимента соответствует заданному значению.</p> <p>7.Температура подачи холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразно ассортимента соответствует установленным требованиям.</p> <p>8.Сервировка и оформление холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразно ассортимента соответствует современным требованиям и заданным условиям.</p> <p>9.Последовательность выполнения технологических операций при приготовлении холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразно ассортимента соответствует установленным требованиям.</p> <p>10.Время приготовления холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразно ассортимента соответствует заданному значению.</p> <p>11.Хранение холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразно ассортимента выполнено в соответствии с установленными требованиями.</p> <p>12.Инвентарь и оборудование при приготовлении холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразно ассортимента используются в соответствии с установленными требованиями.</p> <p>13.Санитарно-гигиенические требования при приготовлении холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразно ассортимента соблюдены.</p> <p>14.Правила электробезопасности при приготовлении холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразно ассортимента соблюдены.</p>	<p>Экспертное наблюдение и оценка практических навыков при выполнении производственных работ</p>
<p>ПК 3.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к</p>	<p>1.Внешний вид приготовленных холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразно ассортимента</p>	

реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента.

соответствует заданным условиям.

2.Цвет приготовленных холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента

соответствует заданным условиям.

3.Запах приготовленных холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи

разнообразного ассортимента соответствует заданным условиям.

5. Вкус приготовленных холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи

разнообразного ассортимента соответствует заданным условиям.

5.Консистенция приготовленных холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента соответствует заданным условиям.

6.Вес приготовленных холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента соответствует заданному значению.

7.Температура подачи приготовленных холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента соответствует установленным требованиям.

8.Сервировка и оформление приготовленных холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента соответствует современным требованиям и заданным условиям.

9.Последовательность выполнения Технологических операций при приготовлении холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента соответствует установленным требованиям

10Время приготовления холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента соответствует заданному значению.

11.Хранение холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента выполнено в соответствии с установленными требованиями.

12.Инвентарь и оборудование при приготовлении холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента используются в

соответствии с установленными требованиями.

13.Санитарно-гигиенические требования при приготовлении холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента соблюдены.

14.Правила электробезопасности при приготовлении холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента соблюдены.