

Министерство образования и науки Мурманской области
Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение
Мурманской области
«Оленегорский горнопромышленный колледж»

УТВЕРЖДАЮ

Зам. директора по УПР

_____ Н.В. Панас

« ____ » _____ 20 ____ г.

Рабочая программа производственной

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

основной профессиональной образовательной программы
по профессии 43.01.09 «Повар, кондитер»

СОГЛАСОВАНО

_____ А.Ю. Ромшина

Рабочая программа составлена в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования по специальности (профессии): 43.01.09 «Повар, кондитер», утв. приказом Министерства образования и науки РФ от 17 мая 2010г., № 516

Разработчики:

Е.П. Гурова, преподаватель ГАПОУ МО «ОГПК»

РАССМОТРЕНА

На МК общеобразовательных и профессиональных модулей ГАПОУ МО СПО
«ОГПК»

Протокол № _____ от _____ 20____ г.

Председатель И.А. Иванова

СОДЕРЖАНИЕ

1.	Паспорт программы производственной практики	4
2.	Результаты освоения производственной практики	7
3.	Структура и содержание программы производственной практики	10
4.	Условия реализации рабочей программы производственной практики	14
5.	Контроль и оценка результатов освоения программы производственной практики	17

1.Паспорт программы производственной практики

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

Рабочая программа производственной практики является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом по профессии среднего профессионального образования **43.01.09 Повар, кондитер** (на базе основного общего образования; на базе среднего общего образования) в целях внедрения международных стандартов подготовки высококвалифицированных рабочих кадров с учетом передового международного опыта движения WorldSkills Russia, на основании компетенции WSR и с учетом профессионального стандарта «Повар», утвержденного Приказом Минтруда № 610н от 08.09.2015, профессионального стандарта «Кондитер», утвержденного Приказом Минтруда № 597н от 07.09.2015.

В части освоения основного вида деятельности (ВД):

Программа **производственной практики** – является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по **профессии СПО 43.01.09 Повар, кондитер**

Освоения основных видов профессиональной деятельности (ВПД):

Цели производственной практики:

- закрепление теоретических знаний, полученных при изучении базовых дисциплин;
- приобретение учащимися практических навыков и компетенций в сфере профессиональной деятельности;
- ознакомление с содержанием основных работ и исследований, выполняемых на предприятии или в организации по месту прохождения практики;
- усвоение приемов, методов и способов обработки, представления и интерпретации результатов проведенных практических исследований;
- приобретение практических навыков в будущей профессиональной деятельности.

Задачи производственной практики:

- формирование умений выполнять весь комплекс работ по приготовлению пищи на предприятиях общественного питания;
- воспитание высокой культуры, трудолюбия, аккуратности при выполнении операций технологического процесса по приготовлению пищи;
- развитие интереса в области пищевой промышленности и общественного питания; способностей анализировать и сравнивать производственные ситуации; быстроты мышления и принятия решений.

С целью овладения видами профессиональной деятельности по профессии обучающийся в ходе освоения производственной практики должен приобрести общие компетенции (ОК):

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

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

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

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

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

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

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

ОК 08 Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.

ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.

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

ОК 11. Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.

1.2. Цели и задачи производственной практики: формирование у обучающихся общих и профессиональных компетенций, приобретение опыта практической работы по профессии.

1.3. Количество часов на освоение программы производственной практики ПМ 01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного

Всего – 180 часов (5 недель).

Итоговая аттестация в форме экзамена квалификационного.

1.4 Место производственной практики в структуре

Производственная практика базируется на освоении предметов общепрофессионального цикла:

1. Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве;
2. Физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров;
3. Техническое оснащение и организация рабочего места;
4. Экономические и правовые основы производственной деятельности;
5. Безопасность жизнедеятельности.

Изучение разделов и тем перечисленных дисциплин должно предшествовать закреплению соответствующих разделов и тем теоретического обучения на производственной практике.

1.5 Формы проведения производственной практики

Производственная практика проводится в на рабочих местах предприятий общественного питания согласно договорам.

1.6 Место и время проведения производственной практики

Производственная практика проводится в течение учебного года на 3 курсе (6 семестр). Производственной практикой руководят мастера производственного обучения или руководители практик по профессии «Повар, кондитер».

Мастера: Мастера производственного обучения или руководители практик должны иметь на 1-2 разряда по профессии рабочего выше, чем предусмотрено образовательным стандартом для выпускников. Опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы является обязательным для преподавателей, отвечающих за освоение обучающимися профессионального цикла, эти преподаватели и мастера производственного обучения должны проходить стажировку в профильных организациях не реже 1 раза в 3 года.

2. Результаты освоения производственной практики

Результатом освоения рабочей программы производственной практики является приобретенный практический опыт, сформированность общих и профессиональных компетенций в рамках **ПМ 04 «Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента»**

Код	Наименование результата обучения
ОК 1.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.
ОК 2.	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.
ОК3.	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.
ОК 4.	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.
ОК 5.	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.
ОК 6.	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей.
ОК 7.	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.
ОК 8.	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.
ОК 9.	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности
ОК 10.	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке

ОК 11.	Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере
--------	---

Код	Наименование результата обучения
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.

2.1 Область профессиональной деятельности:

- предприятия общественного питания: рестораны, кафе, столовые, буфеты;
- медицинские учреждения: больницы, санатории.
- образовательные учреждения: школы, детские сады, колледж.

2.2 Объекты профессиональной деятельности:

- основное и дополнительное сырье для приготовления кулинарных блюд, хлебобулочных и кондитерских мучных изделий;
- технологическое оборудование пищевого и кондитерского производства;
- посуда и инвентарь;
- процессы и операции приготовления продукции питания;

- 2.5. Виды деятельности:

- приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента

3. Структура и содержание программы производственной практики

Наименование разделов учебной практики, профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)	Содержание учебного материала	Объем часов
1	2	3
<u>ПМ.04. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента</u>		
Тема № 1 Характеристика процессов приготовления, подготовки к реализации и хранению холодных и горячих десертов, напитков	Инструктаж ОТ и ТБ. Организация рабочих мест по приготовлению холодных, горячих десертов, холодных, горячих напитков в соответствии с инструкциями и регламентами	7,2
	Организации хранения полуфабрикатов и готовых холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков. 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.	
Тема № 2 Приготовление, подготовка к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента	Приготовление и отпуск холодных сладких блюд: натуральных фруктов и ягод, фруктов в сиропе, желе, желе фруктов, желе молочные, муссов, самбука. Проведение бракеража готовых холодных сладких блюд. Способы приготовления, творческого оформления и подачи холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента.	7,2
	Приготовление и отпуск холодных сладких блюд: натуральных фруктов и ягод, фруктов в сиропе, желе, желе фруктов, желе молочные, муссов, самбука. Проведение бракеража готовых холодных сладких блюд. Способы приготовления, творческого оформления и подачи холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента.	7,2
Тема № 3 Приготовление, подготовка к реализации горячих сладких блюд, десертов	Приготовление, правила оформления и отпуска горячих сладких блюд, десертов, в том числе региональных кухонь мира горячего суфле, пудингов, шарлоток, штруделей. Подбор сладких соусов, способы подачи соусов к сладким блюдам. Проведение бракеража готовых холодных сладких блюд. Способы приготовления, творческого оформления и подачи холодных сладких блюд, десертов	7,2

Тема № 4 Приготовление, подготовка к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента	разнообразного ассортимента..	
	Приготовление, правила оформления и отпуска горячих сладких блюд, десертов, в том числе региональных кухонь мира рулетов с ягодами, фруктами, блинчиков. Подбор сладких соусов, способы подачи соусов к сладким блюдам выбор оценки качества. Проведение бракеража готовых холодных сладких блюд. . Способы приготовления, творческого оформления и подачи холодных сладких блюд,десертов разнообразного ассортимента.	7,2
	Приготовление, правила оформления и отпуска горячих сладких блюд, десертов, в том числе региональных кухонь мира рулетов с ягодами, фруктами, блинчиков. Подбор сладких соусов, способы подачи соусов к сладким блюдам выбор оценки качества. Проведение бракеража готовых холодных сладких блюд. . Способы приготовления, творческого оформления и подачи холодных сладких блюд,десертов разнообразного ассортимента.	7,2
	Приготовление, правила оформления и отпуска горячих сладких блюд, десертов, в том числе региональных кухонь мира блинчиков фаршированных, яблок в тесте. Подбор сладких соусов, способы подачи соусов к сладким блюдам. Проведение бракеража готовых холодных сладких блюд. . Способы приготовления, творческого оформления и подачи холодных сладких блюд,десертов разнообразного ассортимента.	7,2
	Приготовление, правила оформления и отпуска горячих сладких блюд, десертов, в том числе региональных кухонь мира блинчиков фаршированных, яблок в тесте. Подбор сладких соусов, способы подачи соусов к сладким блюдам. Проведение бракеража готовых холодных сладких блюд. . Способы приготовления, творческого оформления и подачи холодных сладких блюд,десертов разнообразного ассортимента.	7,2
	Приготовление, правила оформления и отпуска горячих сладких блюд, десертов, в том числе региональных кухонь мира фламбированных фруктов, блинчиков фламбе. Подбор сладких соусов, способы подачи соусов к сладким блюдам. Проведение бракеража готовых холодных сладких блюд. . Способы приготовления, творческого оформления и подачи холодных сладких блюд,десертов разнообразного ассортимента.	7,2
	Приготовление, правила оформления и отпуска горячих сладких блюд, десертов, в том числе региональных кухонь мира фламбированных фруктов, блинчиков фламбе. Подбор сладких соусов, способы подачи соусов к сладким блюдам. Проведение бракеража готовых холодных сладких блюд. . Способы приготовления, творческого оформления и подачи холодных сладких блюд,десертов разнообразного ассортимента.	7,2
	Приготовление, правила оформления и отпуска горячих сладких блюд, десертов, в том числе региональных кухонь мира (тирамису и т.д.). Подбор сладких соусов, способы подачи соусов к сладким	7,2

	блюдам. Проведение бракеража готовых холодных сладких блюд. Способы приготовления, творческого оформления и подачи холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента.	
	Приготовление и отпуск холодных напитков (свежеотжатые соки, фруктово-ягодные прохладительные напитки), бракераж готовых холодных сладких блюд. способы приготовления, творческого оформления и подачи десертов. Способы приготовления, творческого оформления и подачи холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента.	7,2
	Приготовление и отпуск холодных напитков лимонады. Правила бракеража готовых холодных сладких блюд. способы приготовления, творческого оформления и подачи десертов. . Способы приготовления, творческого оформления и подачи холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента.	7,2
	Приготовление и отпуск холодных напитков смузи. Правила бракеража готовых холодных сладких блюд. способы приготовления, творческого оформления и подачи десертов. . Способы приготовления, творческого оформления и подачи холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента.	7,2
	Приготовление и отпуск холодных напитков морсы. Правила бракеража готовых холодных сладких блюд. способы приготовления, творческого оформления и подачи десертов. . Способы приготовления, творческого оформления и подачи холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента.	7,2
	Приготовление и отпуск холодных напитков коктейли на основе соков. Правила бракеража готовых холодных сладких блюд. . Способы приготовления, творческого оформления и подачи холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента.	7,2
	Приготовление и отпуск холодных напитков коктейли на основе молока. Правила бракеража готовых холодных сладких блюд. . Способы приготовления, творческого оформления и подачи холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента.	7,2
	Приготовление и отпуск холодных напитков коктейли на основе кофе. Правила бракеража готовых холодных сладких блюд. . Способы приготовления, творческого оформления и подачи холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента.	7,2
Тема № 5 Приготовление, подготовка к реализации горячих напитков	Приготовление и отпуск горячих напитков чай разнообразного ассортимента. Способы варки , способы подачи. Правила бракеража готовых холодных сладких блюд. . Способы приготовления, творческого оформления и подачи холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента.	7,2
	Приготовление и отпуск горячих напитков кофе разнообразного ассортимента. Способы варки , способы подачи. Правила бракеража готовых холодных сладких блюд. . Способы приготовления, творческого оформления и подачи холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента.	7,2
	Приготовление и отпуск горячих напитков какао. Способы варки , способы подачи. Правила	7,2

бракеража готовых холодных сладких блюд. . Способы приготовления, творческого оформления и подачи холодных сладких блюд,десертов разнообразного ассортимента.	
Приготовление и отпуск горячих напитков горячий шоколад. Способы варки , способы подачи. Правила бракеража готовых холодных сладких блюд. . Способы приготовления, творческого оформления и подачи холодных сладких блюд,десертов разнообразного ассортимента.	7,2
Приготовление и отпуск горячих напитков горячий шоколад. Способы варки , способы подачи. Правила бракеража готовых холодных сладких блюд. Способы приготовления, творческого оформления и подачи холодных сладких блюд,десертов разнообразного ассортимента.	7,2
Рецептуры, технология приготовления горячих напитков напитки русских рецептов. Способы варки , способы подачи. Правила бракеража готовых холодных сладких блюд. . Способы приготовления, творческого оформления и подачи холодных сладких блюд,десертов разнообразного ассортимента.	7,2
Экзамен квалификационный	7,2
ВСЕГО:	180

4. Условия реализации рабочей программы производственной практики

4.1. Организация практики

Производственная практика проводится в организациях на основе договоров, заключаемых между ГАПОУ МО «ОГПК» и организациями.

ГАПОУ МО «ОГПК» осуществляет руководство практикой, контролирует реализацию программы практики и условия проведения практики организациями, в том числе требования охраны труда, безопасности жизнедеятельности и пожарной безопасности в соответствии с правилами и нормами, в том числе отраслевыми, формируют группы в случае применения групповых форм проведения практики.

Направление на практику оформляется распорядительным актом директора ГАПОУ МО «ОГПК» с указанием закрепления каждого обучающегося за организацией, а также с указанием вида и сроков прохождения практики.

Продолжительность рабочего дня обучающихся должна соответствовать времени, установленному трудовым законодательством Российской Федерации для соответствующих категорий работников.

На период производственной практики обучающиеся, приказом по предприятию / учреждению / организации, могут зачисляться на штатные рабочие места и включаться в списочный состав предприятия / учреждения / организации, но не учитываются в их среднесписочной численности.

С момента зачисления обучающихся на рабочие места, на них распространяются требования стандартов инструкций, правил и норм охраны труда, правил внутреннего трудового распорядка и других норм и правил, действующих на предприятия, учреждения, организации по соответствующей специальности и уровню квалификации рабочих.

За время производственной практики обучающиеся должны выполнить задания на практику в соответствии с данной рабочей программой производственной практики.

Производственная практика завершается экзаменом квалификационным.

4.2. Информационное обеспечение

Основные источники

1. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартиформ, 2014.-III, 8 с.
2. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. - Введ. 2016-01-01. - М.: Стандартиформ, 2014.-III, 48 с.
3. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.- Введ. 2015- 01-01. - М.: Стандартиформ, 2014.-III, 10 с.
4. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия – Введ. 2016 – 01 – 01.- М.: Стандартиформ, 2014.- III, 12 с.
5. ГОСТ 30389 - 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования – Введ. 2016 – 01 – 01. – М.: Стандартиформ, 2014.- III, 12 с.
6. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартиформ, 2014. – III, 11 с.
7. ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию.- Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартиформ, 2014.- III, 16 с.
8. ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартиформ, 2014. – III, 10 с.
9. Сборник технических нормативов – Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях/ под общ. ред. М.П. Могильного, В.А.Тутельяна. - М.: ДеЛи принт, 2015.- 544с.
10. Сборник технических нормативов – Сборник рецептур на продукцию диетического питания для предприятий общественного питания/ под общ. ред. М.П. Могильного, В.А.Тутельяна. - М.: ДеЛи плюс, 2013.- 808с.
11. Профессиональный стандарт «Повар». Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 08.09.2015 № 610н (зарегистрировано в Минюсте России 29.09.2015 № 39023).
12. Анфимова Н.А. Кулинария : учебник для студ. учреждений сред.проф.образования / Н.А. Анфимова. – 11-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2019. – 400 с..
13. Ботов М.И., Оборудование предприятий общественного питания : учебник для студ.учреждений высш.проф.образования / М.И. Ботов, В.Д. Елхина, В.П. Кирпичников. – 1-е изд. - М.: Академия, 2018. – 416 с.
14. Золин В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания: учеб.для учащихся учреждений сред.проф.образования / В.П.Золин. – 13-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2017. – 320 с.
15. Кащенко В.Ф. Оборудование предприятий общественного питания: учебное пособие/В.Ф. Кащенко, Р.В. Кащенко. – М.: Альфа, 2019. – 416 с.
16. Лутошкина Г.Г. Техническое оснащение и организация рабочего места: учеб.для учащихся учреждений сред.проф.образования / Г.Г. Лутошкина, Ж.С. Анохина. – 1-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2019. – 240 с.
17. Матюхина З.П. Товароведение пищевых продуктов: учебник для нач. проф. образования / З.П. Матюхина. - М.: Академия, 2018. – 336 с.
18. Мармузова Л.В. Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевой промышленности: учебник для НПО/ Л.В. Мармузова. - М.: Академия, 2017. – 160 с.

19. Радченко С.Н Организация производства на предприятиях общественного питания: учебник для нач. проф. образования /С.Н. Радченко.- «Феникс», 2018 – 373 с.
20. Профессиональные стандарты индустрии питания. Т.1 / Федерация Рестораторов и Отельеров. - М.: Ресторанные ведомости, 2018. – 512 с.
21. Семичева Г.П. Приготовление и оформление холодных блюд и закусок: учеб.для учащихся учреждений сред.проф.образования / Г.П. Семичева. – 1-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2017. – 208 с
22. Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания : учеб.пособие для студ. учреждений сред.проф.образования / В.В. Усов. – 13-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2017. – 432 с.

1.2.2. Электронные 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. 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.
4. СП 1.1.1058-01. Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 13 июля 2001 г. № 18 [в редакции СП 1.1.2193-07 «Дополнения № 1»]. – Режим доступа: http://www.fabrikabiz.ru/1002/4/0.php-show_art=2758.
5. СанПиН 2.3.2.1078-01 Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 20 августа 2002 г. № 27
6. СанПиН 2.3.6. 1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 08 ноября 2001 г. № 31 [в редакции СП 2.3.6. 2867-11 «Изменения и дополнения» № 4»]. – Режим доступа
7. <http://pravo.gov.ru/proxy/ips/?docbody=&nd=102063865&rdk=&backlink=1>

1.2.3. Дополнительные источники:

1. CHEFART. Коллекция лучших рецептов/[сост. Федотова Илона Юрьевна]. – М.: ООО «Издательский дом «Ресторанные ведомости», 2016 - 320 с.: ил.

5. Ронтроль и оценка результатов освоения программы производственной практики

(видов деятельности)

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

Результаты (освоенные ПК)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
<p>ПК 4.1</p> <p>Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами</p>	<ul style="list-style-type: none"> – 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; – организация работ на участках (в зонах) по приготовлению холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков; – последовательность выполнения технологических операций, современные методы приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков; – регламенты, стандарты, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП) и нормативно-техническая документация, используемая при приготовлении холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков; – возможные последствия нарушения санитарии и гигиены; – требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды; – правила безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для последующего использования; – правила утилизации отходов; – виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения пищевых продуктов; – способы и правила порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков; 	<p>Предоставлены по итогам учебной практики</p> <ul style="list-style-type: none"> - доказывает свое участие в выполнении работ.Защита практической работы; - отчеты в дневниках, характеристики с места прохождения практики, о выполнении видов работ <p>·</p> <p>Технически грамотным языком комментирует предоставленные документы,</p>

	<ul style="list-style-type: none"> – условия, сроки, способы хранения холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков – ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения сырья, продуктов, используемых при приготовлении холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков; правила оформления заявок на склад 	
ПК 4.2 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента	<ul style="list-style-type: none"> – правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; – критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента; – виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов; – нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов; – методы приготовления горячих сладких блюд, десертов, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств основного продукта; – виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов; – ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи горячих сладких блюд, десертов; – органолептические способы определения готовности; – нормы, правила взаимозаменяемости продуктов; – техника порционирования, варианты оформления горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента для подачи; – виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента, в том числе региональных; – методы сервировки и подачи, температура подачи горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента; – требования к безопасности хранения готовых горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента; – базовый словарный запас на иностранном языке; техника общения, ориентированная на потребителя 	<p>Предоставлены по итогам учебной практики</p> <ul style="list-style-type: none"> - доказывает свое участие в выполнении работ. Защита практической работы; - отчеты в дневниках, характеристики с места прохождения практики, о выполнении видов работ · <p>Технически грамотным языком комментирует предоставленные документы,</p>

<p>ПК 4.3.</p> <p>Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента</p>	<ul style="list-style-type: none"> – правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; – критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для холодных напитков разнообразного ассортимента; – виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов; – нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов; – методы приготовления холодных напитков, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств основного продукта; – виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов; – ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи холодных напитков; – органолептические способы определения готовности; – нормы, правила взаимозаменяемости продуктов – техника порционирования, варианты оформления холодных напитков разнообразного ассортимента для подачи; – виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос холодных напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных; – методы сервировки и подачи, температура подачи холодных напитков разнообразного ассортимента; – требования к безопасности хранения готовых холодных напитков разнообразного ассортимента; – правила и порядок расчета с потребителем при отпуске продукции на вынос; – правила, техника общения с потребителями; 	<p>Предоставлены по итогам учебной практики</p> <p>- доказывает свое участие в выполнении работ.Защита практической работы;</p> <p>- отчеты в дневниках, характеристики с места прохождения практики, о выполнении видов работ</p> <p>.</p> <p>Технически грамотным языком комментирует предоставленные документы,</p>
---	--	--

<p>ПК 4.4.</p> <p>Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента</p>	<ul style="list-style-type: none"> – правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; – критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для горячих напитков разнообразного ассортимента; – виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов; – нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов; – методы приготовления горячих напитков, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств основного продукта; – виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов; – ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи горячих напитков; – органолептические способы определения готовности; – нормы, правила взаимозаменяемости продуктов – техника порционирования, варианты оформления горячих напитков разнообразного ассортимента для подачи; – виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос горячих напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных; – методы сервировки и подачи, температура подачи горячих напитков разнообразного ассортимента; – требования к безопасности хранения готовых горячих напитков разнообразного ассортимента; – правила расчета с потребителями; – базовый словарный запас на иностранном языке; – техника общения, ориентированная на потребителя 	<p>Предоставлены по итогам учебной практики</p> <p>- доказывает свое участие в выполнении работ.Защита практической работы;</p> <p>- отчеты в дневниках, характеристики с места прохождения практики, о выполнении видов работ .Технически грамотным языком комментирует предоставленные</p>
--	--	--

<p>ПК 4.5</p> <p>Оосуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента</p>	<ul style="list-style-type: none"> – учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; – критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для горячих напитков разнообразного ассортимента; – виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов; – нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов; – методы приготовления горячих напитков, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств основного продукта; – виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов; – ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи горячих напитков; – органолептические способы определения готовности; – нормы, правила взаимозаменяемости продуктов – ехника порционирования, варианты оформления горячих напитков разнообразного ассортимента для подачи; – виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос горячих напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных; – методы сервировки и подачи, температура подачи горячих напитков разнообразного ассортимента; – требования к безопасности хранения готовых горячих напитков разнообразного ассортимента; – правила расчета с потребителями; – базовый словарный запас на иностранном языке; техника общения, ориентированная на потребителя 	<p>документы,</p> <p>Предоставлены по итогам учебной практики</p> <p>- доказывает свое участие в выполнении работ.Защита практической работы;</p> <p>- отчеты в дневниках, характеристики с места прохождения практики, о выполнении видов работ</p> <p>·</p> <p>Технически грамотным языком комментирует предоставленные документы,</p>
---	---	--

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 результатов подготовки	Формы и методы контроля
ОК 01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.	<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 	Экспертная оценка при выполнении работ по производственной практике
ОК. 02 Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности	<ul style="list-style-type: none"> – оптимальность планирования информационного поиска из широкого набора источников, необходимого для выполнения профессиональных задач; – адекватность анализа полученной информации, точность выделения в ней главных аспектов; – точность структурирования отобранной информации в соответствии с параметрами поиска; – адекватность интерпретации полученной информации в контексте профессиональной деятельности; 	Экспертная оценка при выполнении работ по производственной практике

ОК.03 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие	<ul style="list-style-type: none"> – актуальность используемой нормативно-правовой документации по профессии; – точность, адекватность применения современной научной профессиональной терминологии 	Экспертная оценка при выполнении работ по производственной практике
ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами	<ul style="list-style-type: none"> – эффективность участия в деловом общении для решения деловых задач; – оптимальность планирования профессиональной деятельности 	Экспертная оценка при выполнении работ по производственной практике
ОК. 05 Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста	<ul style="list-style-type: none"> – грамотность устного и письменного изложения своих мыслей по профессиональной тематике на государственном языке; – толерантность поведения в рабочем коллективе 	Экспертная оценка при выполнении работ по производственной практике
ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей	<ul style="list-style-type: none"> – понимание значимости своей профессии 	Экспертная оценка при выполнении работ по производственной практике
ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	<ul style="list-style-type: none"> – точность соблюдения правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; – эффективность обеспечения ресурсосбережения на рабочем месте 	Экспертная оценка при выполнении работ по производственной практике
ОК. 09 Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности	<ul style="list-style-type: none"> – адекватность, применения средств информатизации и информационных технологий для реализации профессиональной деятельности 	Экспертная оценка при выполнении работ по производственной практике
ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке	<ul style="list-style-type: none"> – 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); 	Экспертная оценка при выполнении работ по производственной практике

	<ul style="list-style-type: none"> – правильно писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы 	
ОК 11. Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере	<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>Экспертная оценка при выполнении работ по производственной практике</p> <p>Итоговый контроль:</p> <p>Экспертная оценка на комплексном экзамене по модулю и проверочной работе за семестр.</p>