



Государственное автономное профессиональное
образовательное учреждение Чувашской Республики
**КАНАШСКИЙ ТРАНСПОРТНО-
ЭНЕРГЕТИЧЕСКИЙ ТЕХНИКУМ**
Министерства образования Чувашской Республики

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА учебной практики

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

для профессии 43.01.09 «Повар, кондитер»

Квалификации: Повар, кондитер

Срок получения СПО по ППКРС – 3 года 10 месяцев.

Программа учебной практики разработана на основе: Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, утвержденного приказом Минобрнауки России от 09.12.2016 N 1569 "Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер" (Зарегистрировано в Минюсте России 22.12.2016 N 44898);

Организация-разработчик рабочей программы учебной практики: ГАПОУ «КанТЭТ» Минобразования Чувашии

Разработчик:
Николаева И.В., мастер производственного обучения ГАПОУ «КанТЭТ» Минобразования Чувашии.

СОДЕРЖАНИЕ:

1. Паспорт программы учебной практики	4
2. Результаты освоения программы учебной практики	6
3. Тематический план и содержание учебной практики	8
4. Условия реализации программы учебной практики	19
5. Контроль и оценка результатов освоения учебной практики	22

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

1.1 Область применения программы:

Программа учебной практики является частью программы подготовки квалифицированных рабочих и служащих в соответствии с ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, утвержденного Приказом Минобрнауки России от 9 декабря 2016 г. № 1569 (далее - ФГОС СПО), в части освоения профессиональными компетенциями вида деятельности: Повар, кондитер.

1.2 Цель и задача учебной практики:

Закрепление и совершенствование приобретенных в процессе обучения профессиональных умений обучающихся по изучаемой профессии, развитие общих и профессиональных компетенций, освоение современных производственных процессов, личностных результатов, адаптация обучающихся к конкретным условиям деятельности организаций различных организационно-правовых форм. Личностное развитие обучающихся и их социализация, проявляющиеся в развитии их позитивных отношений к общественным ценностям, приобретении опыта поведения и применения сформированных общих компетенций квалифицированных рабочих, служащих на практике.

Требования к результатам освоения учебной практики

В результате прохождения учебной практики по виду деятельности: Повар, кондитер обучающийся должен иметь практический опыт:

Таблица 1

ВД	Требования к практическому опыту
1	2
Повар, кондитер	подготовки, уборки рабочего места;
	подготовки к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;
	обработки различными методами, подготовки традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, птицы, дичи, кролика;
	приготовления, порционирования (комплектования), упаковки на вынос, хранения обработанных овощей, грибов, рыбы, мяса, домашней птицы, дичи, кролика, готовых полуфабрикатов разнообразного ассортимента;
	ведения расчетов с потребителями.

В результате прохождения учебной практики по виду деятельности: Повар, кондитер обучающийся должен уметь:

Таблица 2

ВД	Требования к умениям
1	2
Повар, кондитер	подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами;
	распознавать недоброкачественные продукты;

	выбирать, применять, комбинировать различные методы обработки (вручную, механическим способом), подготовки сырья с учетом его вида, кондиции, технологических свойств, рационального использования, обеспечения безопасности, приготовления полуфабрикатов разнообразного ассортимента;
	владеть техникой работы с ножом при нарезке, измельчении, филитировании, править кухонные ножи;
	соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального использования сырья и продуктов, подготовки и адекватного применения пряностей и приправ;
	проверять качество готовых полуфабрикатов, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, хранение неиспользованных пищевых продуктов, обработанного сырья, готовых полуфабрикатов, соблюдать товарное соседство, условия и сроки хранения, осуществлять ротацию сырья, продуктов

В результате прохождения учебной практики по виду деятельности: Повар, кондитер обучающийся должен продемонстрировать:

Таблица 3

ВД	Личностные результаты реализации программы воспитания (дескрипторы)
1	2
Повар, кондитер	Личностные результаты реализации программы воспитания, определенные отраслевыми требованиями к деловым качествам личности:
	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.
	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.
	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.
	Личностные результаты реализации программы воспитания, определенные субъектом Российской Федерации:
	Выполняющий профессиональные навыки в сфере сервиса домашнего и коммунального хозяйства/гостиничного дела с учетом специфики Чувашской Республики
	Активно применяющий полученные знания на практике
	Личностные результаты реализации программы воспитания, определенные субъектами образовательного процесса:
	Демонстрирующий профессиональные навыки в сфере сервиса домашнего и коммунального хозяйства/гостиничного дела/
	Проявлять доброжелательность к окружающим, деликатность, чувство такта и готовность оказать услугу каждому кто в ней нуждается

1.3 Количество часов:

На освоение программы учебной практики по ПМ.02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента - 150 часов.

2.РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

Результатом освоения программы учебной практики является сформированность у обучающихся общих и профессиональных компетенций, личностных результатов, приобретение практического опыта в процессе выполнения работ по виду деятельности (ВД): Повар, кондитер , по избранной профессии.

Таблица 4

Перечень общих и профессиональных компетенций, личностных результатов:

Коды ПК, ОК, ЛР	Наименование результата освоения программы практики
1	2
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
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
ОК 3	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 общечеловеческих ценностей
ОК 7	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях
ОК 9	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности
ОК 10	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке
ЛР 15	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.
ЛР 16	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.
ЛР 17	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.
ЛР 19	Выполняющий профессиональные навыки в сфере сервиса домашнего и коммунального хозяйства/гостиничного дела с учетом специфики Чувашской Республики
ЛР 22	Активно применяющий полученные знания на практике
ЛР 26	Демонстрирующий профессиональные навыки в сфере сервиса домашнего и коммунального хозяйства/гостиничного дела/

ЛР 29	Проявлять доброжелательность к окружающим, деликатность, чувство такта и готовность оказать услугу каждому кто в ней нуждается.
-------	---

3 ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

3.1 Тематический план и содержание учебной практики

Таблица 5

Коды компетенций и личностных результатов	Код и наименование профессионального модуля	Кол-во часов по УП.04	Наименование разделов и тем	Кол-во часов / в том числе в форме практической подготовки	Виды работ	Содержание учебных занятий (дидактические единицы)
1	2	3	4	5	6	7
ПК.4.1, 4.2 ОК01-07, 09,10 ЛР 15-17, ЛР 19, ЛР 22, ЛР26, ЛР 29	ПМ.04 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков различного ассортимента.	150	Тема 1. Организация приготовления горячих и холодных сладких блюд (натуральные фрукты и ягоды).	6/6	Организация приготовления, оформление холодных сладких блюд (карпаччо или тартар из свежих фруктов, ягод; фруктовые супы), в том числе региональных, с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции.	Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования. Подготовка свежих плодов, ягод и дополнительного сырья к производству. Выбор, применение, комбинирование методов приготовления холодных и горячих сладких блюд с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа. Оценка качества холодных сладких блюд перед отпуском, упаковкой на вынос.
ПК. 4.1, 4.2 ОК01-07, 09,10 ЛР 15-17, ЛР 19, ЛР 22, ЛР26, ЛР 29			Тема 2. Организация приготовления холодных, железированных сладких блюд (компоты, кисели).	6/6	Организация приготовления, оформление киселя, компотов, желе из свежих плодов и смеси сухофруктов, в том числе региональных, с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции.	Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования. Подготовка свежих плодов, ягод и дополнительного сырья к производству. Выбор, применение, комбинирование методов приготовления холодных сладких блюд с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа. Оценка качества киселя, желе, компотов перед отпуском, упаковкой на вынос.

ПК. 4.1, 4.2 ОК01- 07, 09,10 ЛР 15- 17, ЛР 19,ЛР 22, ЛР26, ЛР 29			Тема 3. Органи- зация пригото- вления желиро- ванных сладких блюд – крема, взбитые сливки.	6/6	Приготовление, оформление раз- личных кремов, в том числе реги- ональных, с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрика- тов, соблюдения режимов приго- товления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности гото- вой продукции.	Организация рабочего места, подбор инвентаря и подго- товка оборудования. Организация приготовления свежих плодов, ягод и допол- нительного сырья к производству. Выбор, применение, комбинирование методов пригото- вления холодных сладких блюд с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и полу- фабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа. Оценка качества холодных сладких блюд перед отпуском, упаковкой на вынос.
ПК. 4.1, 4.2.,4. 3 ОК01- 07, 09,10 ЛР 15- 17, ЛР 19,ЛР 22, ЛР26, ЛР 29			Тема 4. Приго- товление горя- чих сладких блюд (суфле, пу- динг). Оформле- ние, отпуск, хра- нение.	6/6	Приготовление, оформление суф- ле, пудинга фруктового, с горячи- ми ягодами, в том числе регио- нальных, с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрика- тов, соблюдения режимов приго- товления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности гото- вой продукции.	Организация рабочего места, подбор инвентаря и подго- товка оборудования. Подготовка свежих плодов, ягод и дополнительного сырья к производству. Выбор, применение, комбинирование методов пригото- вления горячих сладких блюд с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и полуфаб- рикатов, требований рецептуры, последовательности при- готовления, особенностей заказа. Оценка качества горячих сладких блюд перед отпуском, упаковкой на вынос. Хранение с учетом температуры подачи на раздаче. Порционирование (комплектование), сервировка и твор- ческое оформление горячих сладких блюд разнообразно- го ассортимента для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблю- дения требований по безопасности готовой продукции. Хранение блюд.
ПК. 4.1, 4.2.,4. 3 ОК01- 07, 09,10 ЛР 15- 17, ЛР 19,ЛР 22, ЛР26,			Тема 5. Приго- товление горя- чих сладких блюд (блинчики, ромы). Оформ- ление, отпуск, хранение.	6/6	Приготовление, оформление блин- ные мешочки с фруктами, сладкие ромы из блинчиков, в том числе региональных, с учетом рацио- нального расхода продуктов, полу- фабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности гото- вой продукции.	Организация рабочего места, подбор инвентаря и подго- товка оборудования. Подготовка свежих плодов, ягод и дополнительного сырья к производству. Выбор, применение, комбинирование методов пригото- вления горячих сладких блюд с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и полуфаб- рикатов, требований рецептуры, последовательности при- готовления, особенностей заказа. Оценка качества горячих сладких блюд перед отпуском, упаковкой на вынос.

ЛР 29						<p>Хранение с учетом температуры подачи на раздаче.</p> <p>Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление горячих сладких блюд разнообразного ассортимента для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции.</p> <p>Хранение блюд.</p>
ПК. 4.1, 4.2.,4. 3 ОК01-07, 09,10 ЛР 15-17, ЛР 19,ЛР 22, ЛР26, ЛР 29			Тема 6. Приготовление сладких блюд из теста. Оформление, отпуск, хранение.	6/6	Приготовление, оформление мешочков с ягодами, в том числе региональных, с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции.	<p>Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования.</p> <p>Подготовка свежих плодов, ягод и дополнительного сырья к производству.</p> <p>Выбор, применение, комбинирование методов приготовления горячих сладких блюд из теста с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа.</p> <p>Оценка качества горячих сладких блюд перед отпуском, упаковкой на вынос.</p> <p>Хранение с учетом температуры подачи на раздаче.</p> <p>Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление горячих сладких блюд разнообразного ассортимента для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции.</p> <p>Хранение блюд.</p>
ПК. 4.1, 4.2.,4. 3 ОК01-07, 09,10 ЛР 15-17, ЛР 19,ЛР 22, ЛР26, ЛР 29			Тема 7. Приготовление холодных напитков – фруктово-ягодные напитки, коктейли .Оформление, отпуск, хранение.	6/6	Приготовление напитков на основе молока и кисломолочных продуктов, фреша, лимонада в том числе региональных, с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции.	<p>Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования.</p> <p>Подготовка свежих плодов, ягод и дополнительного сырья к производству.</p> <p>Выбор, применение, комбинирование методов приготовления коктейлей, холодных напитков с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа.</p> <p>Оценка качества холодных напитков перед отпуском, упаковкой на вынос.</p> <p>Хранение с учетом температуры подачи на раздаче.</p>
ПК. 4.1, 4.2.,4.			Тема 8. Приготовление холод-	6/6	Приготовление кваса хлебного, крушонов, малиновый айс-крим,	<p>Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования.</p>

4 ОК01-07, 09,10 ЛР 15-17, ЛР 19, ЛР 22, ЛР26, ЛР 29			ных напитков (квас, крушон, напитков на основе чая, кофе). Оформление, отпуск, хранение.		кофе черный с мороженым, в том числе региональных, с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции.	2. Подготовка свежих плодов, ягод и дополнительного сырья к производству. 3. Выбор, применение, комбинирование методов приготовления холодных напитков с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа.
ПК. 4.1, 4.5 ОК01-07, 09,10 ЛР 15-17, ЛР 19, ЛР 22, ЛР26, ЛР 29			Тема 9. Приготовление горячих напитков (чай, кофе, кофейные напитки). Оформление, отпуск, хранение.	6/6	Приготовление кофе, кофейных напитков, чая, чая фруктового, чая с молочными продуктами, в том числе региональных, с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции.	Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования. Подготовка сырья к производству. Выбор, применение, комбинирование методов приготовления горячих напитков с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа. Оценка качества горячих напитков перед отпуском, упаковкой на вынос. Хранение с учетом температуры подачи на раздаче.
ПК. 4.1, 4.5 ОК01-07, 09,10 ЛР 15-17, ЛР 19, ЛР 22, ЛР26, ЛР 29			Тема 10. Приготовление горячих напитков (какао, шоколад). Оформление, отпуск, хранение.	6/6	Приготовление какао с мороженым, горячий шоколад со сливками; в том числе региональных, с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции.	Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования. Подготовка сырья к производству. Выбор, применение, комбинирование методов приготовления горячих напитков с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа. Оценка качества горячих напитков перед отпуском, упаковкой на вынос. Хранение с учетом температуры подачи на раздаче.
ПК. 4.1, 4.5 ОК01-07, 09,10 ЛР 15-17, ЛР 19, ЛР 22,			Тема 11. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов,	6/6	Приготовление блюд русской кухни с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции.	Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования. Подготовка сырья к производству. Выбор, применение, комбинирование методов приготовления горячих напитков с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа. Оценка качества горячих напитков перед отпуском, упа-

ЛР26, ЛР 29			напитков в русской кухне.			ковкой на вынос. Хранение с учетом температуры подачи на раздаче.
ПК4.1, 4.5 ОК01-07, 09,10 ЛР 15-17, ЛР 19, ЛР 22, ЛР26, ЛР 29			Тема 12. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в кухне поволжских татар.	6/6	Приготовление блюд кухни поволжских татар с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции.	Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования. Подготовка сырья к производству. Выбор, применение, комбинирование методов приготовления горячих напитков с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа. Оценка качества горячих напитков перед отпуском, упаковкой на вынос. Хранение с учетом температуры подачи на раздаче.
ПК. 4.1, 4.5 ОК01-07, 09,10 ЛР 15-17, ЛР 19, ЛР 22, ЛР26, ЛР 29			Тема 13. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в европейской кухне.	6/6	Приготовление блюд европейской кухни с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции.	Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования. Подготовка сырья к производству. Выбор, применение, комбинирование методов приготовления горячих напитков с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа. Оценка качества горячих напитков перед отпуском, упаковкой на вынос. Хранение с учетом температуры подачи на раздаче.

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

4.1 Требования к материально-техническому обеспечению учебной практики:

Программа учебной практики реализуется в мастерских «Поварских».

Оборудование и технологическое оснащение рабочих мест:

Технические средства обучения:

- персональный компьютер с установленным программным обеспечением:

Оборудование кулинарной мастерской:

Таблица 6.

№ п/п	Наименование	Единица измерений	Количество	Примечания
1	2	3	4	5
1	Шкаф холодильный	шт.	1	
2	Плита электрическая	шт.	1	
3	Миксер Кенвуд	шт.	1	
4	Кастрюля алюминиевая	шт.	10	
5	Кастрюля эмалированная	шт.	4	
6	Настольно-настенная тарелкосушилка	шт.	2	
7	Таз эмалированный	шт.	2	
8	Миска для замеса	шт.	1	
9	Венчик	шт.	1	
10	Горшки для жарки	шт.	3	
11	Дуршлаг	шт.	1	
12	Миска пластмассовая	шт.	3	
13	Ножи хозяйственные	шт.	10	
14	Гастроемкость для пароконвектомата	шт.	10	
15	Разделочные доски	шт.	10	
16	Сито для муки	шт.	1	
17	Скалки для раскатки теста	шт.	1	
18	Сковорода алюминиевая	шт.	5	
19	Сковорода без ручки	шт.	5	
20	Стаканы граненые	шт.	20	
21	Тарелка суповая	шт.	10	
22	Терка металлическая	шт.	2	
23	Толкушка	шт.	1	

24	Топорик с молотком	шт.	1	
25	Форма для выпечки	шт.	3	
26	Чайник эмалированный	шт.	1	
27	Шумовка	шт.	1	

4.2 Общие требования к обеспечению учебной практики:

Освоение программы учебной практики ПМ.04. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента базируется на изучении общепрофессиональных дисциплин: МДК. 04.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации и хранению холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента; МДК. 04.02 Процессы приготовления и подготовки к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента.

Тематика практических занятий соответствует содержанию программы ПМ.04. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента. Практическая подготовка при проведении учебной практики организуется путем непосредственного выполнения обучающимися определенных видов работ, связанных с будущей профессиональной деятельностью. Практические занятия обеспечивают приобретение и закрепление необходимых навыков и умений, формирование профессиональных компетенций, готовность к самостоятельной и индивидуальной работе, принятию ответственных решений в рамках профессиональной деятельности.

Практическая подготовка обучающихся с ограниченными возможностями здоровья и инвалидов организуется с учетом особенностей их психофизического развития, индивидуальных возможностей и состояния здоровья.

Учебная практика проходит под руководством мастера производственного обучения.

При проведении практических занятий в зависимости от сложности изучаемой темы и технических условий возможно деление учебной группы на подгруппы численностью не менее 8 человек.

При подготовке к промежуточной аттестации по модулю организуется проведение консультаций.

4.3 Кадровое обеспечение образовательного процесса:

Реализация учебной практики обеспечивается педагогическими кадрами, имеющими среднее профессиональное или высшее образование, соответствующее профилю преподаваемого модуля. Мастера производственного обучения должны иметь на 1 - 2 разряда по профессии рабочего выше, чем предусмотрено ФГОС СПО для выпускников. Опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы является обязательным для преподавателей, отвечающих за освоение обучающимся профессионального учебного цикла, эти преподаватели и мастера производственного обучения получают дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации, в том числе в форме стажировки в профильных организациях не реже 1 раза в 3 года.

4.4 Информационное обеспечение обучения

Основные учебные издания:

1. И.П. Самородова Приготовление блюд из мяса и домашней птицы : учеб. пособие для студ. учреждений сред. проф. образования / И.П. Самородова. - 2-е изд., стер. - М. : Издательский центр «Академия», 2018. - 128 с.
2. И.П. Самородова. Приготовление блюд из мяса и домашней птицы. Практикум : учеб. пособие для студ. учреждений сред. проф. образования / И.П. Самородова. - 2-е изд., стер. - М. : Издательский центр «Академия», 2018. - 128 с.

3. Т.А.Качурина. Приготовление блюд из рыбы : учеб. пособие для студ. учреждений сред. проф. образования / Т.А.Качурина. - 2-е изд., стер. - М. : Издательский центр «Академия», 2018. - 160 с. - [8] с. цв. ил.
4. Т.А.Качурина. Приготовление блюд из рыбы. Практикум : учеб. пособие для студ. учреждений сред. проф. образования / Т.А.Качурина. - 2-е изд., стер. - М. : Издательский центр «Академия», 2018. - 96 с.
5. А.В.Синицина, Е.И.Соколова Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, напитков разнообразного ассортимента : учеб. пособие для студ. учреждений сред. проф. образования / А.В.Синицина, Е.И.Соколова . - 2-е изд., стер. - М. : Издательский центр «Академия», 2018. - 304 с., [16] с. цв. ил.
6. Н.И.Андонова, Т.А.Качурина Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания : учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / Н.И.Андонова, Т.А.Качурина . - 2-е изд., стер. - М. : Издательский центр «Академия», 2017. - 256 с. [16] с.цв. ил.
7. И.П.Самородова Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента : учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / И.П.Самородова . - 2-е изд., стер. - М. : Издательский центр «Академия», 2018. - 192 с.
8. Г. Г Лутошкина, Ж.С. Анохина Техническое оснащение и организация рабочего места : учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / Г. Г Лутошкина, Ж.С. Анохина . - 3-е изд., стер. - М. : Издательский центр «Академия», 2018. - 240 с.
9. В.М.Калинина . Охрана труда в организациях питания : учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / В.М.Калинина . - 2-е изд., стер. - М. : Издательский центр «Академия», 2018. - 320 с.
10. Г.Г.Лутошкина, Ж.С.Анохина Техническое оснащение и организация питания : учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / Г.Г.Лутошкина, Ж.С.Анохина . - 2-е изд., стер. - М. : Издательский центр «Академия», 2018. - 240 с.

5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНЫХ КОМПЕТЕНЦИЙ В ХОДЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

5.1 Контроль и оценка результатов освоения профессиональных компетенций в ходе учебной практики:

Контроль и оценка результатов освоения программы учебной практики ПМ.01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента осуществляется мастером производственного обучения в процессе проведения занятий, а также выполнения студентами учебно-практических заданий.

Таблица 7.

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
УП.04 ПМ 04		
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	<ul style="list-style-type: none"> – адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, соответствие виду выполняемых работ (виду и способу обработки сырья, виду и способу приготовления полуфабрикатов); – рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, инструментов, сырья, материалов; – соответствие содержания рабочего места требованиям стандартов чистоты, охраны труда, техники безопасности; 	Наблюдение за деятельностью обучающихся в процессе выполнения задания, текущий контроль, проверка правильности выполнения задания по учебной практике. Экспертное наблюдение при выполнении практических работ, решении ситуационных задач на дифференцированном зачете.
ПК 4.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента	<ul style="list-style-type: none"> – адекватный выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов, в том числе специй, приправ, точное распознавание недоброкачественных продуктов; – соответствие отходов и потерь сырья при его обработке и приготовлении полуфабрикатов действующим нормам; – оптимальность процесса обработки, подготовки сырья и приготовления полуфабрикатов (экономия ресурсов: продуктов, времени, энергетических затрат и т.д., соответствие выбора методов обработки сырья, способов и техник приготовления полуфабрикатов виду сырья, продуктов, его количеству, требованиям рецептуры). 	Наблюдение за деятельностью обучающихся в процессе выполнения задания, текущий контроль, проверка правильности выполнения задания по учебной практике. Экспертное наблюдение при выполнении практических работ, решении ситуационных задач на дифференцированном зачете.

<p>ПК 4.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента</p>	<ul style="list-style-type: none"> – профессиональная демонстрация навыков работы с ножом; – правильное, оптимальное, адекватное заданию планирование и ведение процессов обработки, подготовки сырья, продуктов, приготовления полуфабрикатов, соответствие процессов инструкциям, регламентам; – соответствие процессов обработки сырья и приготовления полуфабрикатов стандартам чистоты, требованиям охраны труда и технике безопасности. 	<p>Наблюдение за деятельностью обучающихся в процессе выполнения задания, текущий контроль, проверка правильности выполнения задания по учебной практике. Экспертное наблюдение при выполнении практических работ, решении ситуационных задач на дифференцированном зачете.</p>
<p>ПК 4.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента</p>	<ul style="list-style-type: none"> – соответствие времени выполнения работ нормативам; – соответствие массы обработанного сырья, готовых полуфабрикатов требованиям рецептуры; – точность расчетов закладки сырья при изменении выхода полуфабрикатов, взаимозаменяемости сырья, продуктов. 	<p>Наблюдение за деятельностью обучающихся в процессе выполнения задания, текущий контроль, проверка правильности выполнения задания по учебной практике. Экспертное наблюдение при выполнении практических работ, решении ситуационных задач на дифференцированном зачете.</p>
<p>ПК 4.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента</p>	<ul style="list-style-type: none"> – соответствие температуры подачи виду блюда, кулинарного изделия, закуски; – аккуратность порционирования холодных блюд, кулинарных изделий, закусок при отпуске (чистота тарелки, правильное использование пространства тарелки, использование для оформления блюда только съедобных продуктов) 	<p>Наблюдение за деятельностью обучающихся в процессе выполнения задания, текущий контроль, проверка правильности выполнения задания по учебной практике. Экспертное наблюдение при выполнении практических работ, решении ситуационных задач на дифференцированном зачете.</p>

5.2 Контроль и оценка результатов освоения общих компетенций в ходе учебной практики:

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

Таблица 8.

Результаты (освоенные общие компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ОК 1. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.	<ul style="list-style-type: none"> – 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. 	Экспертное наблюдение при выполнении практических работ по учебной практике, решении ситуационных задач на дифференцированном зачете.
ОК 2. 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; 	Экспертное наблюдение при выполнении практических работ по учебной практике, решении ситуационных задач на дифференцированном зачете.
ОК 3. 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 	Экспертное наблюдение при выполнении практических работ по учебной практике, решении ситуационных задач на дифференцированном зачете.
ОК 4. 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 	Экспертное наблюдение при выполнении практических работ по учебной практике, решении ситуационных задач на дифференцированном зачете.
ОК 5. 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 	Экспертное наблюдение при выполнении практических работ по учебной практике, решении ситуационных задач на дифференцированном зачете.
ОК 6. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценно-	<ul style="list-style-type: none"> – понимание значимости своей профессии 	Экспертное наблюдение при выполнении практических работ по учебной практике, решении ситуационных задач на диффе-

стей		ренцированном зачете.
ОК 7. 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 	Экспертное наблюдение при выполнении практических работ по учебной практике, решении ситуационных задач на дифференцированном зачете.
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 	Экспертное наблюдение при выполнении практических работ по учебной практике, решении ситуационных задач на дифференцированном зачете.
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); – правильно писать простые связанные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы 	Экспертное наблюдение при выполнении практических работ по учебной практике, решении ситуационных задач на дифференцированном зачете.

5.3 Контроль и оценка результатов в части достижения личностных результатов в ходе учебной практики:

Оценка достижения обучающимися личностных результатов проводится в рамках контрольных и оценочных процедур, предусмотренных рабочей программой воспитания и осуществляется в двух направлениях:

- наличие условий для воспитания обучающихся: формирование воспитательного пространства и развитие образовательной (воспитательной) среды;
- эффективность проводимых мероприятий, направленных на профессиональноличностное развитие обучающихся, формирование квалифицированных специалистов, готовых к самостоятельной профессиональной деятельности в современном обществе.

Таблица 9.

Результаты (Индикаторы)	Основные показатели оценки результата (Качества личности)	Формы и методы контроля и оценки
Гражданственность и патриотизм - отношение к своей стране	<ul style="list-style-type: none"> - отношение к малой родине - чувство долга - правовая культура - сформированность гражданской позиции; - участие в волонтерском движении; - отсутствие фактов проявления идеологии терроризма и экстремизма среди обучающихся; 	Экспертное наблюдение при выполнении практических работ по учебной практике, решении ситуационных задач на дифференцированном зачете.
Толерантность, проявление терпимости к другим народам и конфессиям	<ul style="list-style-type: none"> - способность к состраданию и доброта - терпимость и доброжелательность - готовность оказать помощь 	Экспертное наблюдение при выполнении практических работ по учебной

	<ul style="list-style-type: none"> - стремление к миру и добрососедству - соблюдение этических норм общения при взаимодействии с обучающимися, преподавателями, мастерами и руководителями практики; - готовность к общению и взаимодействию с людьми самого разного статуса, этнической, религиозной принадлежности и в многообразных обстоятельствах; 	практике, решении ситуационных задач на дифференцированном зачете.
Уважение к труду - сознательное отношение к труду, проявление трудовой активности	<ul style="list-style-type: none"> - добросовестность и ответственность за результат учебной деятельности и подготовки к профессиональной деятельности; - демонстрация интереса к будущей профессии - участие в исследовательской и проектной работе. 	Экспертное наблюдение при выполнении практических работ по учебной практике, решении ситуационных задач на дифференцированном зачете.