


ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ МОСКОВСКОЙ ОБЛАСТИ
«ДМИТРОВСКИЙ ТЕХНИКУМ»

РАССМОТРЕНО
на заседании ПЦК
профессиональной подготовки
Протокол № 4
«08» 04 2021 г.
Председатель ЦК
 Л.Н. Касяненко


УТВЕРЖДАЮ
Заместитель директора по
учебно-методической работе
 /Н. Е. Горюшкина
подпись
« » 2021г.

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ**

**ПМ.04 ПРИГОТОВЛЕНИЕ, ОФОРМЛЕНИЕ И ПОДГОТОВКА К
РЕАЛИЗАЦИИ ХОЛОДНЫХ И ГОРЯЧИХ СЛАДКИХ БЛЮД, ДЕСЕРТОВ,
НАПИТКОВ РАЗНООБРАЗНОГО АССОРТИМЕНТА**

по профессии **43.01.09 Повар, кондитер**

СОГЛАСОВАНО

Представитель работодателя:
Директор
столовой «Дело вкуса»
 /О.С. Буянова

«08» 04 2021 г.



г. Дмитров 2021 г.

Рабочая программа учебной практики разработана в соответствии с требованиями Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии *43.01.09 Повар, кондитер*, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации № 1569 от 9 декабря 2016 года и зарегистрированного Министерством юстиции Российской Федерации 22 декабря 2016 года (регистрационный № 44898), с изменениями и дополнениями от 17 декабря 2020 года, с учетом запросов работодателей на дополнительные результаты освоения образовательной программы подготовки специалистов среднего звена, не предусмотренных ФГОС СПО.

Организация-разработчик:

Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Московской области «Дмитровский техникум»

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

1.1. Область применения рабочей программы

Рабочая программа учебной практики является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по профессии 43.01.09 «Повар, кондитер» в части освоения в части освоения основных видов деятельности (ВД):

Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента:

и соответствующих профессиональных компетенций (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.

Рабочая программа учебной практики может быть использована в дополнительном профессиональном образовании обучающихся по профессии 33.011 «Повар»; является составной частью программ повышения квалификации и переподготовки кадров в области 33 Сервис, оказание услуг населению (торговля, техническое обслуживание, ремонт, предоставление персональных услуг, услуги гостеприимства, общественное питание и прочее.

1.2 Место проведения учебной практики в структуре основной профессиональной образовательной программы:

Учебная практика УП.04 является составной частью профессионального модуля ПМ.04 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента.

1.3. Цели и задачи учебной практики:

Формирование у обучающихся первичных практических умений и приобретение первоначального практического опыта в рамках профессиональных модулей ОПОП СПО.

1.4. Общий объем времени, предусмотренный для учебной практики – 144 часа

1.5 Форма промежуточной аттестации:

Формой промежуточной аттестации учебной практики является – дифференцированный зачет.

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

2.1 Требования к результатам освоения учебной практики:

В результате прохождения учебной практики обучающийся должен освоить следующие общие компетенции (ОК) и профессиональные компетенции (ПК):

Код	Наименование общих компетенций
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 традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения
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.

Код	Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций
ВД	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента
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.

В результате прохождения учебной практики по каждому из видов деятельности обучающийся должен уметь:

УП.04	ВД	Требования к знаниям, умениям, практическому опыту
	<p>Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента</p>	<p>Иметь практический опыт: 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</p> <p>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 пряностей 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</p>

		<p>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</p>
--	--	---

3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

3.1. Объем времени и сроки проведения рабочей программы учебной практики

Коды формируемых компетенций	ПМ.04 «Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента» Учебная практика	Объем времени, отводимый на учебную практику час	Сроки проведения Учебной практики курс
ПК 4.1. ОК 1,2,3,4,5,6,7,9,10	Раздел 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.	6	4
ПК 4.2. ОК 1,2,3,4,5,6,7,9,10	Раздел 2: Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента.	30	
ПК 4.3. ОК 1,2,3,4,5,6,7,9,10	Раздел 3: Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента.	30	
ПК 4.4. ОК 1,2,3,4,5,6,7,9,10	Раздел 4: Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента.	36	
ПК 4.5. ОК 1,2,3,4,5,6,7,9,10	Раздел 5: Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента.	36	
ПК 4.1-4.5 ОК 1,2,3,4,5,6,7,9,10	Промежуточная аттестация: дифференцированный зачет	6	
Итого		144	

3.2. Содержание учебной практики

Код формируемых компетенций	Код и наименования профессиональных модулей	Наименование тем учебной практики	Виды работ	Количество часов по темам	Уровень освоения
ПК 4.1-4.5 ОК 1,2,3,4,5,6, 7,9,10	ПМ.04 «Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента»	<p>Тема 1: Подготовка рабочего места, оборудования, сырья, исходных материалов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.</p>	<p>Подготовка рабочего места, 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.</p>	6	2
		<p>Тема 2: Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации холодных сладких блюд, десертов</p>	<p>Приготовление и отпуск холодных сладких блюд: натуральных фруктов и ягод, фруктов в сиропе, железированных сладких блюд (киселей). Проведение бракеража готовых холодных сладких блюд. сервировка стола, выбор посуды для отпуска сладких блюд, способов подачи холодных и горячих сладких блюд соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ ;выбирать,</p>	6	2

		разнообразного ассортимента.	применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи десертов, порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции		
		Приготовление и отпуск холодных сладких блюд: желированных сладких блюд (желе молочные, многослойные). Проведение бракеража готовых холодных сладких блюд. сервировка стола, выбор посуды для отпуска сладких блюд, способов подачи холодных и горячих сладких блюд соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ; выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи десертов, порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции	6	2	
		Приготовление и отпуск холодных сладких блюд: желированных сладких блюд (муссов). Проведение бракеража готовых холодных сладких блюд. сервировка стола, выбор посуды для отпуска сладких блюд, способов подачи холодных и горячих сладких блюд соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи десертов, порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции	6	2	
		Приготовление и отпуск холодных сладких блюд: желированных сладких блюд (самбука). Приготовление и отпуск холодных сладких блюд: желированных сладких блюд (крема). Проведение бракеража готовых холодных сладких блюд.	6	2	

			сервировка стола, выбор посуды для отпуска сладких блюд, способов подачи холодных и горячих сладких блюд соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи десертов, порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции		
		Тема 3: Приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента.	Приготовление, правила оформления и отпуска горячих сладких блюд, десертов, в том числе региональных кухонь мира (горячего суфле, пудингов) Подбор сладких соусов, способы подачи соусов к сладким блюдам Проведение бракеража готовых холодных сладких блюд. сервировка стола, выбор посуды для отпуска сладких блюд, способов подачи холодных и горячих сладких блюд соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи десертов, порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции	6	2
			Приготовление, правила оформления и отпуска горячих сладких блюд, десертов, в том числе региональных кухонь мира (шарлоток, штруделей). Подбор сладких соусов, способы подачи соусов к сладким блюдам. Проведение бракеража готовых холодных сладких блюд. сервировка стола, выбор посуды для отпуска сладких блюд, способов подачи холодных и горячих сладких блюд соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов,	6	2

			подготовки и применения пряностей и приправ; выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи десертов, порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции		
			Приготовление, правила оформления и отпуска горячих сладких блюд, десертов, в том числе региональных кухонь мира (рулетов с ягодами, фруктами, тирамису). Подбор сладких соусов, способы подачи соусов к сладким блюдам выбор оценки 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	6	2
			Приготовление, правила оформления и отпуска горячих сладких блюд, десертов, в том числе региональных кухонь мира (блинчиков). Приготовление, правила оформления и отпуска горячих сладких блюд, десертов, в том числе региональных кухонь мира (фламбированных фруктов). Подбор сладких соусов, способы подачи соусов к сладким блюдам Проведение бракеража готовых холодных сладких блюд. сервировка стола, выбор посуды для отпуска сладких блюд, способов подачи холодных и горячих сладких блюд соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ; выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи десертов, порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой	6	2

			продукции		
		Тема 4: Приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента.	Приготовление и отпуск холодных напитков (свежеотжатые соки, фруктово-ягодные прохладительные напитки, лимонады, смузи, морсы, коктейли на основе соков, коктейли на основе молока, коктейли на основе кофе), бракераж готовых холодных сладких блюд. сервировка стола, выбор посуды для отпуска сладких блюд, способов подачи холодных и горячих сладких блюд соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ; выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи десертов, порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции	6	2
		Тема 5: Приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента.	Приготовление и отпуск горячих напитков (чай разнообразного ассортимента, кофе, какао, горячий шоколад, напитков русских рецептов). Способы варки , способы подачи. Правила бракеража готовых холодных сладких блюд. сервировка стола, выбор посуды для отпуска сладких блюд, способов подачи холодных и горячих сладких блюд соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ ;выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи десертов, порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции	6	2
Промежуточная аттестация: дифференцированный зачет (4 курс)				6	3
				Всего часов	144

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация рабочей программы учебной практики предполагает наличие Лаборатории

Оборудование лаборатории «Технического оснащения кулинарного и кондитерского производства» технологическим оборудованием:

Блендер Браун МНСВС	Фритюрница Beckers FR6
Гриль «Саламандра» AIRHOT SGE- 460	Фритюрница FT4
Куттер SIRMAN C 4W	Фритюрница MOULINEX AM 101430
Миксер КММ 750	Холодильник Indezit BIA 161 670x600x1670
Миксер GASTROMIX B	Холодильник «Бирюса- 133R»
Мясорубка 8ДХ	Электрокипяtilьник AIRHOT WB20
Мясорубка KONCAR MEM 12E	Пароварка FS 560
Мясорубка Браун 1500	Пароконвектомат PIRON G910RXS D
Печь конвекционная UNOX	Плита ITERMA ПКЭ- 4ПР- 1070/850/860- 64
Плита электрическая ПЭ- 05101	Расстоечный шкаф ITERMA PR- 910
Погружной блендер Braun 1	Пекарский шкаф PIRON центр
Погружной блендер Vitek VT- 1480GY	
Слайсер LUSSO 25GL	
Тестомес IPIZZA SK- 10 1ф	

Оснащение рабочих мест учебной лаборатории оборудованием, инвентарем, инструментами, посудой:

-	- Лист для пекарского шкафа
- Монитор «Philips LSD 17 170 S7FS»	- Сковородка TEFAL
Централизация	- Сковородка нерж. порционная ф160мм б/крышки
- Стол разделочный без борта СЗ – 2/600/ СП - Н 3	- Сковородка чугун с литой ручкой
- Стол разделочный без борта СР – 2/1200/6СП - Н	- Фондю d 17
- Ванна моечная трехсекционная сварная ВСМ -3/530-Н	- Посуда для микроволновки
- Весы ВНЦ 2/25- 1г для учебных целей	- Стол полированный
- Весы ВУС 3/150 М нержавеющей	- Стол производственный
- Весы лабораторные CAS MWP–3000Н центр 2013г	- Стулья
- Весы электрон. порционные CAS SW-5 центр 2013г	- Часы настенные
- Стеллаж СК 12/4 нерж. 1200*400	- Аптечка универсальная
- Стенка 8 шкафов	- Стойка
- Стол учителя	- Ваза для крема
- Тестомес IPIZZA SK- 10 1ф	- Вилка сотовая
- Весы цифер. 200г	- Вырубка с выталкивателем бабочки(101)
- Гастроёмкость GN/1- 100	- Вырубка с выталкивателем Ромашки(101)
- Гастроёмкость GN1/1- 20	- Грунталь магнит
- Гастроёмкость GN1/1- 40	- Дуршлаг
- Гастроёмкость GN1/2- 100	- Картофелемялка
- Гастроёмкость GN1/2- 65	- Кастрюля 1,5л
- Доска классная	- Кастрюля 1л
- Кастрюля алюминиевая(ковш)	- Кастрюля алюминиевая
- Крышка к гастроёмкости GN1/1	- Кокотница
	- Ложка соловая
	- Ложка чайная

- Лопатка широкая
- Миска из нерж.(79)
- Набор ножей 6 предметов
- Набор насадок 26шт(101)
- Нож овощной
- Нож столовый
- Нож универсальный
- Подносы набор
- Подставка вращающ.
металлическая(101)
- Подставка для трех тортов(101)
- Подставка для тортов 3-х
ярусная(101)
- Рюмка для вина
- Салатник 240мл
- Салфетки 50x50
- Сито металлические
- Скалка
- Сковорода
- Сковорода чугунная
- Сотейник
- Соусник
- Стаканы
- Тарелка глубокая
- Тарелка для пиццы
- Тарелка из нержавеющей(79)
- Тарелка мелкая
- Термометр цифровой от-50 до
+300(101)
- Форма для торта
- Принтер Canon лазерный
- Пергамент фольга
- Контейнеры одноразовые для
пищевых продуктов
- Перчатки силиконовые

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

Оборудование и технологическое оснащение рабочих мест на базе практики: 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 выемки и др.).

4.2 Информационное обеспечение

1. Качурина Т. А. 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. – 3-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2018. – 256 с., [16] с. цв. ил.
2. Сеницына А. В. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента : учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / А. В. Сеницына, Е. И. Соколова. – 3-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2018. – 304 с., [16] с. цв. вкл.

4.3 Общие требования к организации образовательного процесса

Учебная практика проводится мастерами производственного обучения или преподавателями профессионального цикла рассредоточено.

4.4 Кадровое обеспечение образовательного процесса

Мастера производственного обучения или преподаватели профессионального цикла, осуществляющие руководство учебной практикой обучающихся, должны иметь квалификационный разряд (уровень квалификации) по профессии (специальности) на 1-2 разряда выше, чем предусматривает ФГОС, высшее или среднее профессиональное образование по профилю профессии (специальности), должны проходить обязательную стажировку в профильных организациях не реже 1-го раза в 3 года.

5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

Контроль и оценка результатов освоения учебной практики осуществляется руководителем практики в процессе проведения учебных занятий, самостоятельного выполнения обучающимися заданий, выполнения практических проверочных работ. В результате освоения учебной практики в рамках профессиональных модулей обучающиеся проходят промежуточную аттестацию в форме дифференцированного зачет

Результаты обучения (освоенные умения в рамках ВПД)	Основные показатели оценки результата
<p>Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента</p>	<p>ПК 4.1 – 4.5: Выполнение всех действий по организации и содержанию рабочего места в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты (система ХАССП), требованиями охраны труда и техники безопасности: адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, соответствие виду выполняемых работ (виду и способу механической и термической кулинарной обработки); рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, инструментов, сырья, материалов; соответствие содержания рабочего места требованиям стандартов чистоты, охраны труда, техники безопасности; своевременное проведение текущей уборки рабочего места повара; рациональный выбор и адекватное использование моющих и дезинфицирующих средств; правильное выполнение работ по уходу за весоизмерительным оборудованием; соответствие методов мытья (вручную и в посудомоечной машине), организации хранения кухонной посуды и производственного инвентаря, инструментов инструкциям, регламентам; соответствие организации хранения продуктов, полуфабрикатов, готовых холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков требованиям к их безопасности для жизни и здоровья человека (соблюдение температурного режима, товарного соседства в холодильном оборудовании, правильность охлаждения, замораживания для хранения, упаковки на вынос, складирования); соответствие методов подготовки к работе, эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов требованиям инструкций и регламентов по технике безопасности, охране труда, санитарии и гигиене; правильная, в соответствии с инструкциями, безопасная правка ножей; точность, соответствие заданию расчета потребности в продуктах, полуфабрикатах; соответствие оформления заявки на продукты действующим правилам. Приготовление,</p>

творческое оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков: адекватный выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов, в том числе специй, приправ, точное распознавание недоброкачественных продуктов; соответствие потерь при приготовлении холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков действующим нормам; оптимальность процесса приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков (экономия ресурсов: продуктов, времени, энергетических затрат и т.д., соответствие выбора способов и техник приготовления рецептуре, особенностям заказа); профессиональная демонстрация навыков работы с ножом; правильное, оптимальное, адекватное заданию планирование и ведение процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков, соответствие процессов инструкциям, регламентам; соответствие процессов приготовления и подготовки к реализации стандартам чистоты, требованиям охраны труда и техники безопасности: корректное использование цветных разделочных досок; раздельное использование контейнеров для органических и неорганических отходов; соблюдение требований персональной гигиены в соответствии с требованиями системы ХАССП (сан. спец. одежда, чистота рук, работа в перчатках при выполнении конкретных операций, хранение ножей в чистом виде во время работы, правильная (обязательная) дегустация в процессе приготовления, чистота на рабочем месте и в холодильнике), адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, инвентаря, инструментов, посуды; соответствие времени выполнения работ нормативам; соответствие массы холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков требованиям рецептуры, меню, особенностям заказа; точность расчетов закладки продуктов при изменении выхода холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков, взаимозаменяемости сырья, продуктов; адекватность оценки качества готовой продукции, соответствия ее требованиям рецептуры, заказу; соответствие внешнего вида готовых холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков требованиям рецептуры, заказа: соответствие температуры подачи; аккуратность порционирования (чистота столовой посуды после порционирования, оформления, правильное использование пространства посуды, использование для оформления готовой продукции только съедобных продуктов)

соответствие объема, массы порции размеру и форме тарелки; гармоничность, креативность внешнего вида готовой продукции (общее визуальное впечатление: цвет/сочетание/баланс/композиция) гармоничность вкуса, текстуры и аромата готовой продукции в целом и каждого ингредиента современным требованиям, требованиям рецептуры, отсутствие вкусовых противоречий; соответствие текстуры (консистенции) каждого компонента блюда/изделия, напитка заданию, рецептуре эстетичность, аккуратность упаковки готовых холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков для отпуска на вынос.

ОК 1,2,3,4,5,6,7,9,10:

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 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; актуальность используемой нормативно-правовой документации по профессии; точность, адекватность применения современной научной профессиональной терминологии эффективность участия в деловом общении для решения деловых задач; оптимальность планирования профессиональной деятельности

грамотность устного и письменного изложения своих мыслей по профессиональной тематике на государственном языке; толерантность поведения в рабочем коллективе понимание значимости своей профессии точность соблюдения правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; эффективность обеспечения ресурсосбережения на рабочем месте адекватность, применения средств информатизации и информационных технологий для реализации профессиональной деятельности адекватность понимания общего смысла четко произнесенных высказываний на известные

	<p>профессиональные темы); адекватность применения нормативной документации в профессиональной деятельности; точно, адекватно ситуации обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые); правильно писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы.</p>
--	---

6. КРИТЕРИИ ОЦЕНИВАНИЯ

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Балльная оценка освоения компетенций
ПК 4.1.- 4.5	<p>Текущий контроль при проведении: экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий в процессе практических/лабораторных занятий, учебной практики.</p> <p>Промежуточная аттестация: в форме дифференцированного зачета в виде самостоятельной практической работы в лаборатории.</p>	От удовлетворительно до отлично

Результаты (освоенные общие компетенции)	Основные показатели результатов подготовки	Балльная оценка освоения компетенций
<p>ОК 1. ОК 2. ОК 3. ОК 4. ОК 5. ОК 6. ОК 7. ОК 9. ОК 10.</p>	<p>Текущий контроль при проведении: экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий в процессе практических/лабораторных занятий, учебной практики.</p> <p>Промежуточная аттестация: в форме дифференцированного зачета в виде самостоятельной практической работы в лаборатории.</p>	От удовлетворительно до отлично

Процент результативности	Качественная оценка индивидуальных образовательных достижений	
	балл (отметка)	вербальный аналог
90 ÷ 100	5	отлично
80 ÷ 89	4	хорошо
70 ÷ 79	3	удовлетворительно
менее 70	2	не удовлетворительно