

Министерство образования и науки Республики Татарстан
Государственное автономное профессиональное
образовательное учреждение
«Лениногорский политехнический колледж»

Утверждаю

Зам. директора по УПР

Л.В. Гараева

« 01 » 08 20 22 г.

Рабочая программа производственной практики

для специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

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

2023 г.

Рабочая программа производственной практики является основной частью профессиональной программы базового уровня подготовки и разработана в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом (далее – ФГОС) по специальностям среднего профессионального образования (далее – СПО) **43.02.15 Поварское и кондитерское дело** укрупненной группы 19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии

Организация-разработчик:

Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение Республики Татарстан «Лениногорский политехнический колледж»

Разработчик (и):

Ситдикова Р.Т., мастер производственного обучения, ГАПОУ «Лениногорский политехнический колледж»

Митяева Т.А., мастер производственного обучения, ГАПОУ «Лениногорский политехнический колледж»

Программа рассмотрена и рекомендована к утверждению на заседании цикловой комиссии (Сервис и машиностроение)

Протокол № 1 от «01» 09 2019 г.

Председатель  / Салимгараева Е.Н. /

Рецензент:

1. Гараева Л.В., зам. директора УПР, ГАПОУ «Лениногорский политехнический колледж»



СОДЕРЖАНИЕ

1. Паспорт программы производственной практики	4
2. Структура и содержание производственной практики	8
3. Условия реализации рабочей программы производственной практики	12
4. Контроль и оценка результатов освоения производственной практики	19

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

1.1. Область применения программы производственной практики

Программа учебной практики является составной частью ППССЗ СПО, обеспечивающей реализацию ФГОС СПО.

Учебная практика является частью учебного процесса и направлена на формирование у студентов общих и профессиональных компетенций:

ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.

ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.

ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.

ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.

ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.

ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.

ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.

ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.

ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.

ОК10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.

ОК11. Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.

ПК 4.1. Организовать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных и горячих блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 4.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 4.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих десертов сложного ассортимента с учетом

потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 4.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 4.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 4.6. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

1.2. Цели и задачи производственной практики требования к результатам освоения практики, формы отчетности

В ходе освоения программы производственной практики студент должен:

получить практический опыт:

-с целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающийся в ходе освоения производственной практики профессионального модуля

иметь практический опыт:

- разработки ассортимента полуфабрикато;
- разработке, адаптации рецептур полуфабрикатов с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода полуфабрикатов;
- организация и проведение подготовки рабочих мест, подготовки к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;
- подборе в соответствии с технологическими требованиями, оценке качества, безопасности, обработке различными методами экзотических и редких видов сырья при приготовлении полуфабрикатов сложного ассортимента;
- упаковке, хранении готовой продукции и обработанного сырья с учетом требований к безопасности;
- контроле качества и безопасности обработанного сырья и полуфабрикатов;
- контроле хранения и расхода продуктов.

уметь:

- Разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры полуфабрикатов в зависимости от изменения спроса;
- Обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности;

- Оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям;
- Организовать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;
- Применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, соблюдать санитарно-эпидемиологические требования;
- Соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ;
- Использовать различные способы обработки, подготовки, экзотических и редких видов сырья, приготовления полуфабрикатов сложного ассортимента;
- Организовать упаковку на вынос, хранение с учетом требований к безопасности готовой продукции.

знать:

- 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 правил;
- Ассортимент, требования к качеству, условиям и срокам, хранения традиционных, экзотических и редких видов сырья, изготовление из них полуфабрикатов;
- Рецептуру, методы обработки экзотических и редких видов сырья, приготовления полуфабрикатов сложного ассортимента;
- Способы сокращения потерь в процессе обработки сырья и приготовления полуфабрикатов;
- Правила охлаждения, замораживания, условия и сроки хранения обработанного сырья, продуктов, готовых полуфабрикатов;
- Правила составления заявок на продукты.

В процессе освоения учебной практики у обучающихся формируются личностные результаты:

ЛР 4. Проявляющий и демонстрирующий уважение к труду человека, осознающий ценность собственного труда и труда других людей. Экономически активный, ориентированный на осознанный выбор сферы профессиональной деятельности с учетом личных жизненных планов, потребностей своей семьи, российского общества. Выражающий осознанную готовность к получению профессионального образования, к непрерывному образованию в течение жизни. Демонстрирующий позитивное отношение к регулированию трудовых отношений. Ориентированный на самообразование и профессиональную переподготовку в условиях смены технологического уклада и сопутствующих социальных перемен. Стремящийся к формированию в сетевой среде личности и профессионального конструктивного «цифрового следа»

ЛР 6. Ориентированный на профессиональные достижения, деятельно

выражающий познавательные интересы с учетом своих способностей, образовательного и профессионального маршрута, выбранной квалификации.

1.3. Требования к результатам практики

В результате прохождения учебной практики по ВПД обучающийся должен освоить:

	ВПД	Профессиональные компетенции
1	<p>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</p>	<p>ПК 4.1. Организовать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных и горячих блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами.</p> <p>ПК 4.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.</p> <p>ПК 4.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.</p> <p>ПК 4.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.</p> <p>ПК 4.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.</p> <p>ПК 4.6. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.</p>

1.3. Формы контроля:

учебная практика - дифференцированный зачет.

1.4. Количество часов на освоение программы учебной практики

Рабочая программа рассчитана на прохождение студентами практики в объёме – 72 часа.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

2.1 Тематический план практики и виды производственных работ

Код и наименование ПК	Виды работ	Кол-во часов	Показатели освоения ПК
Вводный инструктаж	Общая характеристика предприятия Постановка целей и задач практики, структура. организационные вопросы	0.8	Проходит инструктаж по ТБ в соответствии с видом инструктажа и видом выполняемых работ. Проверка и обработка данных о предприятии
ПК 4.1. Организовать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных и горячих блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами.	Организация работы и рабочего места, ознакомление техники безопасности на рабочем месте; Организация подготовки сырья, материалов для приготовления холодных и горячих блюд, десертов, напитков;	6	Подготовка рабочего места, оборудования. Определение необходимого инвентаря и оборудования. Разработка ассортимента, написание технико-технологической карты и расчет пищевой ценности
ПК 4.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	Приготовление и реализация холодных десертов сложного ассортимента	12	Разработка ассортимента и приготовление холодных десертов. Требования к качеству десертов из использованного сырья, формирование схемы приготовления холодных десертов. Расчет пищевой ценности и приготовления холодных десертов.
ПК 4.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	Приготовление и реализация горячих десертов сложного ассортимента	18	Разработка ассортимента и приготовление горячих десертов. Требования к качеству десертов из использованного сырья, формирование схемы приготовления горячих десертов. Расчет пищевой ценности и приготовления горячих десертов.
ПК 4.4. Осуществлять	Приготовление и реализация холодных	12	Разработка ассортимента и приготовление

приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	напитков сложного ассортимента		холодных напитков. Требования к качеству напитков из использованного сырья, формирование схемы приготовления холодных напитков. Расчет пищевой ценности и приготовления холодных напитков.
ПК 4.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	Приготовление и реализация горячих напитков сложного ассортимента	18	Разработка ассортимента и приготовление горячих напитков. Требования к качеству напитков из использованного сырья, формирование схемы приготовления горячих напитков. Расчет пищевой ценности и приготовления горячих напитков.
ПК 4.6. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных	6	Разработка ассортимента и приготовление холодных и горячих десертов, напитков. Требования к качеству десертов, напитков из использованного сырья, формирование схемы приготовления холодных и горячих десертов, напитков. Расчет пищевой ценности и приготовления холодных и горячих десертов, напитков.
Итого		72	

2.2. Содержание производственной практики

Код ПК	Наименование ПМ	Кол-во часов	Виды работ
ПК 1.1	Вводный инструктаж ознакомление с ТБ и БТ производства	0,6	Ознакомление со структурой производства, руководителями цехов и подразделений. Формирование пакета нормирующей документации для оформления отчета по ПП
ПК 4.1.	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	6	Организация работы и рабочего места, ознакомление техники безопасности на рабочем месте; Организация подготовки сырья, материалов для приготовления холодных и горячих блюд, десертов, напитков;
ПК 4.2.	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	12	Приготовление и реализация холодных десертов сложного ассортимента
ПК 4.3.	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	18	Приготовление и реализация горячих десертов сложного ассортимента
ПК 4.4.	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,	12	Приготовление и реализация холодных напитков сложного ассортимента

	видов и форм обслуживания		
ПК 4.5.	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	18	Приготовление и реализация горячих напитков сложного ассортимента
ПК 4.6.	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	6	Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных
Итого		72ч	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы модуля предполагает наличие лаборатории «Технология продукции общественного питания»
учебного кабинета – технология кулинарного производства
мастерской – кулинарный цех
лаборатории – микробиологии

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета «Технология кулинарного производства»:

1. Шкафы для учебно-методической документации
2. Стол для преподавателя
3. Стул для преподавателя
4. Столы для студентов
5. Стулья для студентов
6. Доска классная
7. Экран
8. Штативы для плакатов
9. Компьютеры с локальной сетью и выходом в Интернет.
10. Принтер
11. Сканер
12. Мультимедийные установки

Учебно-наглядные пособия:

1. Плакат;
2. Комплект учебно-методической документации;
3. Макеты;
4. Схемы;
5. Нормативно справочная литература.

Технические средства обучения:

- мультимедийное оборудование (экран, мультимедиопроектор, компьютер или ноутбук);
- лицензионное программное обеспечение профессионального назначения;
 1. Программное обеспечение общего и профессионального назначения.
 2. Мультимедийные презентации лекционного материала.
 3. Обучающие и контролирующие программы.
 4. Информационные ресурсы сети Интернет:
 - федеральный портал «Российское образование» (<http://www.edu.ru>);
 - федеральный портал «Инженерное образование» (<http://window.edu.ru>);
 - федеральный портал «Информационно-коммуникационные технологии в образовании» (<http://www.kt.edu.ru>);
 - федеральный портал «Российский портал открытого образования» (<http://www.open-edu.ru>);
 - сетевая энциклопедия Википедия (<http://ru.wikipedia.org>).

Оборудование лаборатории и рабочих мест в кулинарной мастерской:

- Производственные столы по количеству рабочих мест;
- Весы настольные циферблатные;
- Весы электронные;
- Овощерезательная машина;
- Холодильный шкаф;
- Мясорубка;
- Обогреватель для воды;
- Плита электрическая секц. модулирования;
- Шкаф жарочный электрический секц. модулированный;
- Сковорода электрический секц. модулированная;
- Пекарский шкаф;
- Тестораскаточная машина настольная;
- Вытяжное устройство;
- Блендер (для измельчения и перемешивания);
- Миксер (для получения различных консистенций);
- Взбивательная машина;
- Линия с оборудованием инвентарем и инструментами (раздаточная);
- Протирочная машина или универсальный привод;
- Ванна производственная 3-х секционная;
- Универсальная кухонная машина;
- Стол кулинарный разборный;
- Машина для резки вареных овощей;
- Стеллажи передвижные;
- Стол со встроенной моечной ванной краном и смесителем;
- Прилавок для подносов и приборов в виде стола;
- Механизм для нарезки свежих овощей;
- Пароварочный аппарат;

Инвентарь, инструменты:

- Ножи поварские;
- Доски разделочные;
- Кастрюли;
- Рыбочистки ручные;
- Нож-скребок, нож-для разделки;
- Лотки для полуфабрикатов;
- Котел рыбный;
- Игла поварская, игла шпиговальная;
- Ножницы, ножницы-секаторы;
- Щипцы (для удаления перьев, щетины);
- Мусат (для заточки ножей);
- Тяпка (для измельчения);
- Стул-колода (для разрубка мяса);
- Блюда (для перемешивания полуфабрикатов);
- Противни (для жарки, запекания, выпекания);
- Горелки газовые (для опаливания);

- Топор (для разруба);
 - Пинцет (для удаления);
 - Дуршлаг (для процеживания, слива);
 - Цедилка (для получения продукта без воды или бульона);
 - Шумовка (для вылавливания горячего);
 - Черпаки (для жидкости);
 - Разливательные ложки (жидкой основы);
 - Соусная ложка (соусов);
 - Воронка (переливание с узким горлышком);
 - Литрометры (с уровнем);
 - Приспособления для процеживания бульона;
 - Венчик (взбивание);
 - Скалка (раскатывание);
 - Терка (измельчение);
 - Ступка с пестиком (растирание);
 - Сита (удаление инородных частиц);
 - Суповые миски (глубокие);
 - Поварские ложки (для розлива блюд);
 - Сковороды (для жарки);
 - Кастрюли 1-5л (для варки, припускания, кипячения);
 - Сотейник(жарки, тушения);
 - Столовые ложки;
 - Мясорубка (ручная);
 - Лопатка для оформления котлет;
 - Деревянные лопатки (для помешивания, переключивания);
 - Деревянные палочки (для работы с разогретым жиром);
 - Столовая посуда (тарелки глубокие, тарелки закусочные, тарелки пирожковые, миски, блюда -овальные, блюда круглые, вазы, соусники, вазы, креманки, подставки для тортов и выпечки, миски, салфетницы, мерная посуда);
 - Приборы столовые(ложки, вилки, ножи, приборы для переключивания, лопатки, ложки чайные, десертные);
 - Посуда для горячих напитков;
 - Посуда для холодных напитков;
 - Столовое белье (скатерти, салфетки, полотенца);
 - Форменная одежда (белый китель рукав $\frac{3}{4}$, черные штаны, белый колпак, сабо, черный фартук) «Технология продукции общественного питания»:
- овощерезательная машина, производственные столы, холодильный шкаф, весы электронные, мясорубка, доски разделочные, ножи поварские, плита электрическая секц. модулирования, наплитная посуда, столовая посуда и приборы.

3.2. Информационное обеспечение обучения.

Перечень рекомендуемых учебных изданий, интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

1. Анфинова Н.А., Татарская Л.Л. Кулинария «Повар. Кондитер» (НПО, СПО). М, ПрофОбрИздат, 2020.

2. Ботов М.И. и др. Тепловое и механическое оборудование предприятий торговли и общественного питания. (НПО), М., Экономика, 2020.

3. Ботов М.И. и др. Тепловое и механическое оборудование предприятий торговли и общественного питания. (НПО), М., Экономика, 2020.

4. Бурашников Ю.М. Охрана труда в пищевой промышленности, общественном питании и торговле. (НПО). М., Академия, 2020г.

5. Голубев В.Н. и др. Обработка рыбы и морепродуктов. (НПО). М., Академия, 2020.

6. Дубцов Г.Г. Технология приготовления пищи. (СПО), М., Академия, 2020.

7. Золин В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания (НПО, СПО). М, Академия, 2020.

8. Мартинчик З.П. Физиология питания, санитария и гигиена. (НПО, СПО), М.Академия, 2020.

9. Матюхина З.П., Королькова Э.П. Товароведение продовольственных продуктов. (НПО, СПО). М., Академия, 2020.

10. Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания, М., Академия, 2020.

11. Хаченко Н.Э. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий. (НПО)., М., Академия, 2020.

12. Стрельцов а. Н., Шишов В.В. Холодильное оборудование предприятий торговли и общественного питания (НПО). М., ПрофОбрИздат, 2020.

Дополнительные источники:

16. О.Д, Суратовская Контроль качества продукции физико-механическими методами. 2 и 3., 2020.

17. Методические указания по выполнению контрольных работ. Составитель Аксенова Е.А., 2020

18. Калачев М.В. Поточные линии и оборудование для обработки овощей, плодов, грибов.- М.: Дрофа, 2020.

19. Материалы специализированных сайтов сети Интернет.

20. Действующие ГОСТы и ТУ со всеми изменениями на: овощи и продукты его переработки, методы оценки качества, овощи, плоды, методы оценки качества. Гриф Минобр.

21. Кузнецова Л. С., Сиданова Л. Ю. Технология приготовления блюд из овощей, плодов, грибов: Учеб. для студентов учреждений сред. проф. образования. – М.: Мастерство. 2020.- 320 с. Гриф Минобр.

22. Практикум по технологии приготовления блюд из овощей, мяса, рыбы, птицы Л. П. Пащенко, Т.В. Санина, Л. И. Столярова и др. _М.:Академия, 2020. –

215 с. Гриф Минобр.

23. Санитарные правила и нормы СанПин 2.3.4.545-17. Гриф Минобр.

24. Пучкова Л. И. Технология приготовления сложных блюд из мяса, рыбы, птицы. часть I. Технология. – СПб: ГИОРД, 2020. – 559 с. Гриф Минобр.

25. Скобельская З.Г., Горячева Г.Н. Технология производства полуфабрикатов из мяса, рыбы, сельскохозяйственной птицы : Учеб. Для нач. проф. образования. – М.: ИРПО; Проф Обр Издат.

Средства обучения

1.Сборник технологических нормативов; Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий предприятий общественного питания. М.: ТОО "Пчёлка", 2021 г.

2.Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий национальных кухонь народов России. М.: МП "Вика", 2020 г.

3.Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания.ч II/сост. Ахиба С.Л., Бодрягин В.И., Лапшина В.Т. и др. - М: Хлебпродинформ, 2021 г.

4.Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания: В 2 ч 4.2 / сост. Ахиба С.Л., Бдягин В.И., Лапшин В.Т. и др. - М: Хлебпродинформ, 2020 г.

5.Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания / сост. А.И. Здобнов, В.А. Циганенко, М.И. Пересичный - Киев: АСК 2020 г.

6.Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания / сост. А.В. Павлов. - СПб: Гидрометеиздат, 2020 г.

7.Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания / сост. А.В. Павлов - СПб: Гирометеиздат, 2020 г.

8.Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий: Нормативная документация для предприятий общественного питания / сост. А.В. Румянцев - М: Дело и Сервис, 2020 г.

9."Сборник нормативных и технических документов для предприятий общественного питания" - Хлепродинформ, М – 2020 г.

10. "Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий диетического питания для предприятий общественного питания" - М.: Хлебпродинформ, 2018 г.

11. Анфилова Н.А. "Кулинария" - М.: Экономика, 1991г.;М.: Академия, 2020 г.

12. Донченко Л.В. "Безопасность пищевого сырья и продуктов питания" - М.: Пищепромиздат, 2021 г.

13. Зогиняева Е.В. "Крупяные блюда повышенной биологической ценности", 2016 г.

14. Сан ПиН 42-123-5777-15 "Санитарные правила для предприятий общественного питания, включая кондитерские цехи и предприятия, выпускающие мягкое мороженое".

15. Сан ПиН 42-123-4117-18 "Санитарные правила. Условия, сроки хранения особо скоропортящихся продуктов". (нового издания не было).

16. Дополнения к "Методико-биологическим требованиям и санитарным нормам качества продовольственного сырья и пищевых продуктов". "Пищевые добавки". Утверждены Госкомсанэпиднадзором РФ № 10-19/42-16 от 14.08.2020г.
17. Кирилин Л.Ф. "Кулинария" - МН Беларусь, МП Аурика, 2018 г.
18. СанПиН 42-123-5777-17 «Санитарные правила для предприятий общественного питания, включая кондитерские цехи»

Интернет – ресурсы

1. <http://www.twirpx.com>
2. <http://knigakulinara.ru>
3. <http://restcon.ru/>

Периодические издания

1. Журнал «Ресторанные ведомости»
2. Журнал «HoReCa-magazine»
3. Журнал «Гастрономъ»
4. Журнал «Кондитерское и хлебопекарное производство»
5. Журнал «ИнформКондитер»
6. Журнал «Кондитерское производство»

3.3. Общие требования к организации образовательного процесса

Организация образовательного процесса должна способствовать формированию общих и профессиональных компетенций, освоение которых является результатом обучения по профессиональному модулю.

В образовательном процессе должны использоваться активные и интерактивные формы проведения занятий (компьютерные симуляции, деловые и ролевые игры, разбор конкретных ситуаций, групповые дискуссии и т.д.) в сочетании с внеаудиторной работой с целью формирования и развития общих и профессиональных компетенций обучающихся.

Теоретические и практические занятия по МДК 04.04 проводятся в кабинете и в лаборатории по специальности «Технология продукции общественного питания» образовательного учреждения преподавателями данных курсов.

Организация учебной и производственной практики по профессиональному модулю является неотъемлемой составляющей при реализации ОПОП СПО.

Учебная практика направлена на формирование у студентов практических профессиональных умений, приобретение первоначального практического опыта и проводится в лабораториях образовательного учреждения преподавателями технологий.

Производственная практика (по профилю специальности) направлена на формирование у студентов общих компетенций, а также профессиональных компетенций, приобретение практического опыта. Производственная практика (по профилю специальности) проводится на предприятиях, в организациях, учреждениях города, оснащённых современной техникой, применяющих новейшие технологии, современные программные продукты и современную организацию труда, располагающих высококвалифицированным персоналом и

реальными возможностями организации производственного обучения студентов, а так же в колледже под руководством преподавателя спецдисциплин.

На организацию и проведение производственной практики (по профилю специальности) образовательное учреждение заключает договоры с соответствующими предприятиями и учреждениями. Организацию и руководство практикой по профилю специальности осуществляет руководитель практики от образовательного учреждения.

По итогам производственной практики (по профилю специальности) студенты представляют:

- дневник практики;
- отзыв – характеристику;
- отчет о работе.

Каждый этап производственной (профессиональной) практики завершается оценкой освоенных компетенций.

В ходе изучения профессионального модуля «Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий» обучающиеся могут получать групповые, индивидуальные, устные и письменные консультации.

Научной основой для освоения профессионального модуля «Организация процесса и приготовление сложных хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий» являются специальные дисциплины, профессионального цикла (товароведение продовольственных товаров, оборудование предприятий общественного питания, технология продукции общественного питания, организация производство).

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

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.

Код	Наименование результата освоения практики	Формы и методы контроля и оценки
ПК 4.1	Организовать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных и горячих блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами.	Наблюдение на практических занятиях по темам МДК Дневник производственной практики, отчёт по производственной практике. Отзывы руководителей практик. Фотографии и техническая документация изготовленных блюд.
ПК 4.2.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	Наблюдение на практических занятиях по темам МДК Дневник производственной практики, отчёт по производственной практике. Отзывы руководителей практик. Фотографии и техническая документация изготовленных блюд.
ПК 4.3.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	Наблюдение на практических занятиях по темам МДК Дневник производственной практики, отчёт по производственной практике. Отзывы руководителей практик. Фотографии и техническая документация изготовленных блюд.
ПК 4.4.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	Наблюдение на практических занятиях по темам МДК Дневник производственной практики, отчёт по производственной практике. Отзывы руководителей практик. Фотографии и техническая документация изготовленных блюд.
ПК 4.5.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	Наблюдение на практических занятиях по темам МДК Дневник п производственной практики, отчёт по производственной практике. Отзывы руководителей практик. Фотографии и техническая документация изготовленных блюд.
ПК 4.6.	Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	Наблюдение на практических занятиях по темам МДК Дневник производственной практики, отчёт по производственной практике. Отзывы руководителей практик. Фотографии и техническая документация изготовленных блюд.
ОК.1	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней	Наблюдение на практических занятиях по темам МДК

	устойчивый интерес.	Дневник производственной практики, отчёт по производственной практике. Отзывы руководителей практик. Фотографии и техническая документация изготовленных блюд.
ОК.2	Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.	Наблюдение на практических занятиях по темам МДК Дневник производственной практики, отчёт по производственной практике. Отзывы руководителей практик. Фотографии и техническая документация изготовленных блюд.
ОК.3	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.	Наблюдение на практических занятиях по темам МДК Дневник производственной практики, отчёт по производственной практике. Отзывы руководителей практик. Фотографии и техническая документация изготовленных блюд.
ОК.4	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.	Наблюдение на практических занятиях по темам МДК Дневник пр производственной актики, отчёт по производственной практике. Отзывы руководителей практик. Фотографии и техническая документация изготовленных блюд.
ОК.5	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.	Наблюдение на практических занятиях по темам МДК Дневник производственной практики, отчёт по производственной практике. Отзывы руководителей практик. Фотографии и техническая документация изготовленных блюд.
ОК.6	Проявлять гражданско- патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей.	Наблюдение на практических занятиях по темам МДК Дневник производственной практики, отчёт по производственной практике. Отзывы руководителей практик. Фотографии и техническая документация изготовленных блюд..
ОК.7	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.	Наблюдение на практических занятиях по темам МДК Дневник п производственной рактики, отчёт по производственной практике. Отзывы руководителей практик. Фотографии и техническая документация изготовленных блюд.
ОК.8	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.	Наблюдение на практических занятиях по темам МДК Дневник производственной практики, отчёт по производственной практике. Отзывы руководителей практик. Фотографии и техническая документация изготовленных блюд.
ОК.9	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.	Наблюдение на практических занятиях по темам МДК Дневник производственной практики,

отметка;

- традиционная система отметок в баллах за каждую выполненную работу, на основе которых выставляется итоговая отметка.

Методы контроля направлены на проверку умения обучающихся:

- выполнять условия задания на творческом уровне с представлением собственной позиции;
- делать осознанный выбор способов действий из ранее известных;
- осуществлять коррекцию (исправление) сделанных ошибок на новом уровне предлагаемых заданий;
- работать в группе и представлять как свою, так и позицию группы.

Методы оценки результатов обучения:

- мониторинг роста творческой самостоятельности и навыков получения нового знания каждым обучающимся/студентом;
- формирование результата промежуточной/итоговой аттестации по практике на основе суммы результатов текущего контроля).

АТТЕСТАЦИОННЫЙ ЛИСТ ПОПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКЕ

(ФИО обучающегося/студента)

Обучающийся (аяся) в группе на ____ курсе по профессии СПО

успешно прошел(ла) учебную практику по профессиональному модулю ПМ.

(наименование профессионального модуля)

в объеме ____ часов с «__» _____ 20__ г. по «__» _____ 20__ г.

В организации _____

(наименование организации, юридический адрес)

Виды и качество выполнения работ с целью оценки сформированности общих и профессиональных компетенций

Коды и наименования проверяемых компетенций или их сочетаний	Виды и объем работ, выполненных обучающимися во время практики	Качество выполнения работ в соответствии с требованиями к ним (выполнил/ не выполнил)

Характеристика деятельности обучающегося во время производственной практики

Дата «__» _____ 20__

_____/ ФИО, должность
(подпись руководителя практики)

_____/ ФИО, должность
(подпись ответственного лица организации (базы практики))