

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 23 г.

## Рабочая программа учебной 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 учебной 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 2013 г.

Председатель  / Салимгараева Е.Н. /

Рецензент:

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



## СОДЕРЖАНИЕ

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

# 1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

## 1.1. Область применения программы учебной 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 учебной 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 полуфабриката;
- 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 лично 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 объеме – 144 часов

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ 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;	12	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	36	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	36	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	24	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	30	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.
<b>Итого</b>		<b>144ч</b>	

## 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	12	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	36	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	36	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,	24	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	30	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
<b>Итого</b>		144ч	

### **3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ 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;
- Рыбчистки 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 разуба мяса);
- Блюда (для перемешивания полуфабрикатов);
- Противни (для жарки, запекания, выпекания);
- Горелки газовые (для опаливания);

- Топор (для разрубка);
  - 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, перекладывания);
  - 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 перекладывания, 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" - Хлебпродинформ, 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 УЧЕБНОЙ 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 учебной практики, отчёт по учебной 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 учебной практики, отчёт по учебной 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 учебной практики, отчёт по учебной 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 учебной практики, отчёт по учебной 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 учебной практики, отчёт по учебной 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 учебной практики, отчёт по учебной 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 учебной практики, отчёт по учебной 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 учебной практики, отчёт по учебной 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 учебной практики, отчёт по учебной 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 учебной практики, отчёт по учебной 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 учебной практики, отчёт по учебной 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 учебной практики, отчёт по учебной 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 учебной практики, отчёт по учебной 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 учебной практики, отчёт по учебной 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 учебной практики, отчёт по

		учебной практике. Отзывы руководителей практик. Фотографии и техническая документация изготовленных блюд.
ОК.10	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.	Наблюдение на практических занятиях по темам МДК Дневник учебной практики, отчёт по учебной практике. Отзывы руководителей практик. Фотографии и техническая документация изготовленных блюд.
ОК.11	Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.	Наблюдение на практических занятиях по темам МДК Дневник учебной практики, отчёт по учебной практике. Отзывы руководителей практик. Фотографии и техническая документация изготовленных блюд.
ЛР4.	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 лично и профессионального конструктивного «цифрового следа»	адекватность применения нормативной документации в профессиональной деятельности;
ЛР6.	Ориентированный на профессиональные достижения, деятельно выражающий познавательные интересы с учетом своих способностей, образовательного и профессионального.	адекватность применения нормативной документации в профессиональной деятельности;

Примечание:

**Формы контроля обучения:**

- практические задания по работе с информацией, документами, литературой;
- подготовка и защита индивидуальных и групповых заданий проектного характера.

**Формы оценки результативности обучения:**

- накопительная система баллов, на основе которой выставляется итоговая

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 ПО УЧЕБНОЙ 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\_\_

\_\_\_\_\_  
(подпись руководителя практики) / ФИО, должность

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