**Приложение № 2.12**

к ОПОП по *специальности*

43.02.15 «Поварское и кондитерское дело»

Министерство образования Московской области

Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение

Московской области «Воскресенский колледж»

|  |  |
| --- | --- |
| Утверждена приказом директора  ГБПОУ МО «Воскресенский колледж» | Утверждена приказом директора  ГБПОУ МО «Воскресенский колледж» |
| №182-о от «30» августа 2022 г. | № \_\_\_\_\_\_\_ от \_\_\_\_\_\_\_\_ |

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММа ПО ПРАКТИЧЕСКОЙ ПОДГОТОВКЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ**

**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.**

**МДК 04.01 Организация процесса приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента.**

**МДК 04.02 Процесса приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента.**

Воскресенск, 2022 г.

Программа ПП.04 Производственная практика по «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», разработана в соответствии с требованиями Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело», утверждённого приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 09 декабря 2016 года № 1565;

Организация-разработчик: ГБПОУ МО «Воскресенский колледж»

Разработчик: преподаватель ГБПОУ МО «Воскресенский колледж» Дюмина З.М.

**СОДЕРЖАНИЕ**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 1.ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ |  |  |
| 2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ. |  |  |
| 3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРАКТИКИ  ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН  4. УСЛОВИЯ ОРГАНИЗАЦИИ И ПРОВЕДЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ  5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ПРАКТИКИ   |  | | --- | |  |  |  | | --- | |  | |  | |  |  |

**1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ**

**ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ**

**«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»**

**1.1. Область применения программы**

Рабочая программа ПП.04 Производственная практика 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 является частью основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, утвержденным приказом № 1565 Министерства образования и науки Российской Федерации от 09.12.2016.

**1.2. Цель и планируемые результаты освоения производственной практики**

В результате изучения производственной практики студент должен освоить основной вид деятельности 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 и соответствующие ему общие компетенции и профессиональные компетенции:

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Код  ОК, ПК | Умения | Знания | Практический опыт |
| ОК 01.  ОК 02.  ОК 03.  ОК 04.  ОК 05.  ОК 06.  ОК 07.  ОК 09.  ОК 10.  ОК 11.  ПК 4.1.  ПК.4.2.  ПК.4.3.  ПК 4.4.  ПК 4.5. ПК 4.6. | 1. разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры холодных и горячих десертов, напитков в соответствии с изменением спроса, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; 2. обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности; 3. оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям; 4. организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами; 5. применять, комбинировать различные способы приготовления, творческого оформления и подачи холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных; 6. соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ; 7. порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции. 8. использовать различные способы и приемы приготовления сложных холодных и горячих десертов для детского питания. | 1. требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания; 2. виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; 3. ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения холодных и горячих десертов, напитков сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных; 4. рецептуры, современные методы приготовления, варианты оформления и подачи холодных и горячих десертов, напитков сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных; 5. актуальные направления в приготовлении десертов и напитков; 6. способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении холодных и горячих десертов, напитков; 7. правила составления меню, разработки рецептур, составления заявок на продукты; 8. виды и формы обслуживания, правила сервировки стола и правила подачи холодных и горячих десертов, напитков. 9. ассортимент сложных холодных и горячих десертов для детского питания; 10. методы приготовления сложных холодных и горячих десертов для детского питания; 11. технологию приготовления сложных холодных десертов для детского питания 12. варианты сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных холодных и горячих десертов для детского питания; 13. варианты комбинирования различных способов приготовления холодных и горячих десертов для детского питания; 14. сервировка и подача сложных холодных и горячих десертов для детского питания; 15. температурный и санитарный режим приготовления и подачи разных типов сложных холодных и горячих десертов для детского питания | 1. разработки ассортимента холодных и горячих десертов, напитков с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; 2. разработки, адаптации рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания; 3. организации и проведения подготовки рабочих мест, подготовки к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами; 4. подбора в соответствии с технологическими требованиями, оценки качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовления различными методами, творческого оформления, эстетичной подачи холодных и горячих десертов, напитков сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных; 5. упаковки, хранения готовой продукции с учетом требований к безопасности; 6. контроля качества и безопасности готовой кулинарной продукции; 7. контроля хранения и расхода продуктов 8. приготовления сложных холодных и горячих десертов для детского питания, используя различные технологии, оборудование и инвентарь; |

**1.2. Распределение планируемых результатов освоения профессионального модуля:**

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются умения и знания

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| ОК, ПК, ЛР | Наименование | Умения | Знания |
| ОК 01. | Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам | 2. обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности;  3. оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям; | 6. способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении холодных и горячих десертов, напитков;  7. правила составления меню, разработки рецептур, составления заявок на продукты;  8. виды и формы обслуживания, правила сервировки стола и правила подачи холодных и горячих десертов, напитков. |
| ОК 02. | Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности | 2. обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности;  3. оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям; | 1. требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания;  2. виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;  3. ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения холодных и горячих десертов, напитков сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных; |
| ОК.03 | Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие | 7. порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции.  8. использовать различные способы и приемы приготовления сложных холодных и горячих десертов для детского питания. | 6. способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении холодных и горячих десертов, напитков;  7. правила составления меню, разработки рецептур, составления заявок на продукты;  8. виды и формы обслуживания, правила сервировки стола и правила подачи холодных и горячих десертов, напитков. |
| ОК.04 | Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами | 4. организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;  5. применять, комбинировать различные способы приготовления, творческого оформления и подачи холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных; | 9. ассортимент сложных холодных и горячих десертов для детского питания;  10. методы приготовления сложных холодных и горячих десертов для детского питания;  11. технологию приготовления сложных холодных десертов для детского питания |
| ОК.05 | Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста | 5. применять, комбинировать различные способы приготовления, творческого оформления и подачи холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;  6. соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ; | 4. рецептуры, современные методы приготовления, варианты оформления и подачи холодных и горячих десертов, напитков сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных; |
| ОК.06 | Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей | 4. организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;  5. применять, комбинировать различные способы приготовления, творческого оформления и подачи холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных; | 9. ассортимент сложных холодных и горячих десертов для детского питания;  10. методы приготовления сложных холодных и горячих десертов для детского питания;  11. технологию приготовления сложных холодных десертов для детского питания |
| ОК.07 | Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях | 1. разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры холодных и горячих десертов, напитков в соответствии с изменением спроса, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;  2. обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности; | 4. рецептуры, современные методы приготовления, варианты оформления и подачи холодных и горячих десертов, напитков сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных; |
| ОК.09 | Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержание необходимого уровня физической подготовленности | 7. порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции.  8. использовать различные способы и приемы приготовления сложных холодных и горячих десертов для детского питания. | 6. способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении холодных и горячих десертов, напитков;  7. правила составления меню, разработки рецептур, составления заявок на продукты; |
| ОК.10 | Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке | 4. организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;  5. применять, комбинировать различные способы приготовления, творческого оформления и подачи холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных; | 13. варианты комбинирования различных способов приготовления холодных и горячих десертов для детского питания;  14. сервировка и подача сложных холодных и горячих десертов для детского питания;  15. температурный и санитарный режим приготовления и подачи разных типов сложных холодных и горячих десертов для детского питания |
| ОК 11 | Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере | 4. организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами; | 6. способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении холодных и горячих десертов, напитков;  7. правила составления меню, разработки рецептур, составления заявок на продукты;  8. виды и формы обслуживания, правила сервировки стола и правила подачи холодных и горячих десертов, напитков. |
| ПК 4.1. | Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами | 2. обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности;  3. оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям; | 6. способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении холодных и горячих десертов, напитков;  7. правила составления меню, разработки рецептур, составления заявок на продукты; |
| 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 | 4. организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;  5. применять, комбинировать различные способы приготовления, творческого оформления и подачи холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных; | 13. варианты комбинирования различных способов приготовления холодных и горячих десертов для детского питания;  14. сервировка и подача сложных холодных и горячих десертов для детского питания;  15. температурный и санитарный режим приготовления и подачи разных типов сложных холодных и горячих десертов для детского питания |
| 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 | 2. обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности;  3. оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям; | 5. актуальные направления в приготовлении десертов и напитков;  6. способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении холодных и горячих десертов, напитков; |
| 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 | 1. разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры холодных и горячих десертов, напитков в соответствии с изменением спроса, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;  2. обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности; | 9. ассортимент сложных холодных и горячих десертов для детского питания;  10. методы приготовления сложных холодных и горячих десертов для детского питания;  11. технологию приготовления сложных холодных десертов для детского питания |
| 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 | 7. порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции.  8. использовать различные способы и приемы приготовления сложных холодных и горячих десертов для детского питания. | 9. ассортимент сложных холодных и горячих десертов для детского питания;  10. методы приготовления сложных холодных и горячих десертов для детского питания;  11. технологию приготовления сложных холодных десертов для детского питания |
| ЛР4 | Проявляющий и демонстрирующий уважение к людям труда, осознающий ценность собственного труда. Стремящийся к формированию в сетевой среде личностно и профессионального конструктивного «цифрового следа». | | |
| ЛР5 | Демонстрирующий приверженность к родной культуре, исторической памяти на основе любви к Родине, родному народу, малой родине, принятию традиционных ценностей многонационального народа России. | | |
| ЛР7 | Осознающий приоритетную ценность личности человека; уважающий собственную и чужую уникальность в различных ситуациях, во всех формах и видах деятельности. | | |
| ЛР8 | Проявляющий и демонстрирующий уважение к представителям различных этнокультурных, социальных, конфессиональных и иных групп. Сопричастный к сохранению, преумножению и трансляции культурных традиций и ценностей многонационального российского государства | | |
| ЛР11 | Проявляющий уважение к эстетическим ценностям, обладающий основами эстетической культуры | | |
| ЛР13 | Оценивающий возможные ограничители свободы своего профессионального выбора, предопределенные психофизиологическими особенностями или состоянием здоровья, мотивированный к сохранению здоровья в процессе профессиональной деятельности. | | |
| ЛР14 | Готовый к профессиональной конкуренции и конструктивной реакции на критику | | |
| ЛР15 | Ориентирующийся в изменяющемся рынке труда, гибко реагирующий на появление новых форм трудовой деятельности, готовый к их освоению, избегающий безработицы, мотивированный к освоению функционально близких видов профессиональной деятельности, имеющих общие объекты (условия, цели) труда, либо иные схожие характеристики. | | |

**3. Структура и содержание производственной практики**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Код и наименование ПК,ОК** | **Код и наименование профессиональных модулей, видов работ производственной практики** | **Содержание практики** | **Количество часов по видам**  **работ** | **Форма контроля** |
|  | **ПП.01** | | | |
| ОК 1-7, ОК 9-11  ПК 4.1 | Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами. | Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания – базы практики.  Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в соответствии с инструкциями, регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда).. | 6 | Наблюдение и оценка результатов видов производственных работ |
| ОК 1-7, ОК 9-11  ПК 4.1,4.2 | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания | Приготовление холодных десертов сложного ассортимента (ледяного салата из фруктов с соусом, торта из замороженного мусса, панакоты, крема, крема-брюле, крема-карамели. | 6 | Наблюдение и оценка результатов видов производственных работ |
| ОК 1-7, ОК 9-11  ПК 4.1,4.3 | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания | Приготовленияхолодного суфле, замороженного суфле, террина, парфе, щербета,цитрусового льда с ягодами, гранита, тирамису, чизкейка, бланманже; рулета, мешочков и корзиночек фило с фруктами и т.д.). Холодные соусы для десертов: ягодные, фруктовые, сливочные, йогуртовые. | 6 | Наблюдение и оценка результатов видов производственных работ |
| ОК 1-7, ОК 9-11  ПК 4.1,4.4 | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания | Приготовления горячих десертов сложного ассортимента (смешивание, проваривание, запекание в формах на водяной бане, варка в различных жидкостях, взбивание, перемешивание, глазирование, фламбирование, растапливание шоколада, обмакивание в жидкое «фондю», порционирование.), с использованием техник молекулярной кухни, су-вида, витамикса, компрессии продуктов, тонкого измельчения после замораживания. | 6 | Наблюдение и оценка результатов видов производственных работ |
| ОК 1-7, ОК 9-11  ПК 4.1,4.5 | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания | Приготовлениегорячих десертов сложного ассортимента горячего суфле, фондана, брауни, воздушного пирога, пудинга, кекса с глазурью, снежков из шоколада, шоколадно-фруктового фондю, десертов фламбе, десертов «с обжигом». | 6 | Наблюдение и оценка результатов видов производственных работ |
| ОК 1-7, ОК 9-11  ПК 4.1,4.6 | 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. | Приготовления холодных напитков сложного ассортимента отжимание и смешивание соков, смешивание напитков с соками и пряностями,проваривание, с использованием техник молекулярной кухни, компрессии продуктов, тонкого измельчения после замораживания | 6 | Наблюдение и оценка результатов видов производственных работ |
| **ИТОГО 36 часов** | | | | |

**4. Условия организации и проведения производственной практики**

**Информационное обеспечение обучения**

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы.

Основные источники:

Анфимова Н.А. Кулинария . – 9-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2015. – 400 с..

Золин В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания: учеб.для учащихся учреждений сред.проф.образования / В.П.Золин. – 13-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2016. – 320 с.

Качурина Т.А. Приготовление блюд из рыбы :учебник для студ. среднего проф. образования / Т.А. Качурина. – М. : Издательский центр «Академия», 2014.- 160 с.

Самородова И.П. Приготовление блюд из мяса и домашней птицы :учебник для студ. среднего проф. образования / И.П. Самородова. – М. : Издательский центр «Академия», 2014.- 128 с.

Профессиональные стандарты индустрии питания. Т.1 / Федерация Рестораторов и Отельеров. - М.: Ресторанные ведомости, 2013. – 512 с. Н.Э. Харченко Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий. – М.: Издательский центр « Академия», 2017- 512 с.

Дополнительные источники:

Российская Федерация. Законы. О качестве и безопасности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: федер. закон: [принят Гос. Думой 1 дек.1999 г.: одобр. Советом Федерации 23 дек. 1999 г.: в ред. на 13.07.2015г. № 213-ФЗ].

Российская Федерация. Постановления. Правила оказания услуг общественного питания [Электронный ресурс]: постановление Правительства РФ: [Утв. 15 авг. 1997 г. № 1036: в ред. от 10 мая 2007 № 276].

Анфимова Н.А.,Татарская Л.Л. Кулинария «повар- кондитер»: Учеб. Для нач. проф. образования: Учеб. Пособие для сред. проф. образования .- М.:ПрофОбрИздат, 2001-328

**Организация и руководство практикой**

Организация и руководство практикой осуществляется в соответствии с требованиями Положения об учебной и производственной практике обучающихся, осваивающих профессиональные образовательные программы среднего профессионального образования, утвержденного Приказом Министерства образования Российской Федерации.

Производственная практика проводится в форме практических занятий в современных организациях общественного питания, под руководством профессионального квалифицированного персонала.

Производственная практика является обязательным разделом ООП программы подготовки специалистов в соответствии с ФГОС, осуществляется после изучения ПМ:

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Наименование профессиональных модулей | Квалификации для специальностей СПО | |
| ПМ.04 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента | Повар, кондитер | Соответствует |

1. **Контроль и оценка результатов освоения**

Итогом производственной практики является оценка профессиональных и общих компетенций, практического опыта и умений в форме зачета.

Оценка по производственной практике выставляется на основании данных аттестационного листа, в котором содержатся сведения об уровне освоения обучающимися профессиональных компетенций, своевременного предоставления дневника практики и отчета по производственной практике.

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Результаты**  **(освоенные профессиональные компетенции)** | **Основные показатели оценки результата** | **Формы и методы контроля и оценки** |
| Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных и горячих десертов, сладких блюд, напитков. в соответствии с инструкциями и регламентами | Подготовка оборудования для работы. Оценка сырья органолептическим способом в соответствии с товароведной характеристикой. | Наблюдение и оценка результатов видов производственных работ |
| Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов сложного ассортимента | Выполнение технологического процесса приготовления холодных сладких блюд, десертов сложного ассортимента с использованием необходимого оборудования в соответствии с технологической картой . | Наблюдение и оценка результатов видов производственных работ |
| Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих сладких блюд, десертов сложного ассортимента | Выполнение технологического процесса приготовления горячих сладких блюд, десертов сложного ассортимента с использованием необходимого оборудования в соответствии с технологической картой . | Наблюдение и оценка результатов видов производственных работ |
| Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков сложного ассортимента | Выполнение технологического процесса приготовления холодных напитков  сложного ассортимента с использованием необходимого оборудования в соответствии с технологической картой . | Наблюдение и оценка результатов видов производственных работ |
| Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков сложного ассортимента. | Выполнение технологического процесса приготовления горячих напитков сложного ассортимента с использованием необходимого оборудования в соответствии с технологической картой | Наблюдение и оценка результатов видов производственных работ |