

ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
СРЕДНЕГО ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ
ЛУГАНСКОЙ НАРОДНОЙ РЕСПУБЛИКИ
«КРАСНОЛУЧСКИЙ КОЛЛЕДЖ ПРОМЫШЛЕННОСТИ И СЕРВИСА»

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРАКТИКИ
УЧЕБНОЙ**

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

43.01.09 Повар, кондитер
код и наименования профессии

2023 г

РАССМОТРЕНА
 Методической
 комиссией кулинарного отделения
 Протокол № _____
 от « _____ » _____ 202 ____ г.
 Председатель комиссии
 _____ Круподер Юлия Сергеевна
 (подпись) (Ф.И.О.)

Разработана на основе
 ФГОС СПО РФ
43.01.09 Повар, кондитер
 (код, название профессии)

Заместитель директора по УПР
 _____ Иванченко Людмила Николаевна
 (подпись) (Ф.И.О.)

Рабочая программа утверждена на 20____ / 20____ учебный год

Протокол № _____ заседания преподавателей и мастеров кулинарного
 отделения

от « ____ » _____ 20 ____ г.

Председатель комиссии _____

Рабочая программа утверждена на 20____ / 20____ учебный год

Протокол № _____ заседания преподавателей и мастеров кулинарного
 отделения

от « ____ » _____ 20 ____ г.

Председатель комиссии _____

Составители:

Орехова Наталья Алексеевна мастер производственного обучения ГБОУ СПО
 ЛНР «Краснолучский колледж промышленности и сервиса»
 (Ф.И.О., должность, название ОУ СПО)

Программа согласована: Коршунов Сергей Анатольевич
 (Ф.И.О. старший мастер)

СОДЕРЖАНИЕ

1.ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРАКТИКИ	стр.4
2.РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРАКТИКИ	стр.5
3.СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ.....	стр.6
4.УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОВЕДЕНИЯ ПРАКТИКИ	стр.8
5.КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРАКТИКИ...	стр.13

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРАКТИКИ УЧЕБНОЙ

1.1. Место учебной практики в структуре основной образовательной программы.

Программа учебной практики является частью основной образовательной программы по профессии 43.01.09 «Повар, кондитер» в части освоения основных видов профессиональной деятельности:

ПК 4.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 4.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента.

ПК 4.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента.

ПК 4.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента.

ПК 4.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента.

1.2. Цели и задачи учебной практики

С целью овладения указанными видами деятельности, обучающийся в ходе данного вида практики должен:

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

уметь:

- подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами;
- распознавать недоброкачественные продукты;
- выбирать, применять, комбинировать различные методы обработки (вручную, механическим способом), подготовки сырья с учетом его вида, кондиции, технологических свойств, рационального использования, обеспечения безопасности, приготовления полуфабрикатов разнообразного ассортимента;
- владеть техникой работы с ножом при нарезке, измельчении, филитировании, править кухонные ножи;
- соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального

использования сырья и продуктов, подготовки и адекватного применения пряностей и приправ;

- проверять качество готовых полуфабрикатов , осуществлять упаковку, маркировку, складирование, хранение неиспользованных пищевых продуктов, обработанного сырья, готовых полуфабрикатов, соблюдать товарное соседство,
- условия и сроки хранения, осуществлять ротацию сырья, продуктов.

знать:

требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания, в том числе системы анализа, оценки и управления опасными факторами (системы ХАССП);

- виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и правила ухода за ним;
- требования к качеству, условия и сроки хранения овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, птицы, дичи, полуфабрикатов из них;
- ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения полуфабрикатов, методы обработки сырья, приготовления полуфабрикатов;
- способы сокращения потерь при обработке сырья и приготовлении полуфабрикатов

1.3. Количество часов на учебную практику:

Всего **84** часов

2.РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРАКТИКИ

Результатом учебной практики является освоение общих компетенций (ОК)

Код	Наименование результатов практики
ОК 1	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
ОК 2	Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем.
ОК 3	Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.
ОК 4	Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.
ОК 5	Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК 6	Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.
ОК 7	Готовить к работе производственное помещение и поддерживать его санитарное состояние.
ОК8	Использовать информационныетехнологии впрофессиональной деятельности.
ОК9	Использоватьсредствафизическойкультурыдлясохраненияиукрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержание необходимого уровня физической подготовленности
ОК10	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранных языках.
ОК11	Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.

Профессиональных компетенций (ПК)

Вид профессиональной деятельности	Код	Наименование результатов практики
Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.	ПК 4.1.	Четкая организация и правильное выполнение подготовки рабочего места, оборудования, сырья, исходные материалы для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.
Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента.	ПК 4.2	Четкая организация и правильное выполнение технологического процесса приготовления и хранения холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента.
Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента.	ПК 4.3	Четкая организация и правильное выполнение технологического процесса приготовления и творческое оформление, и подготовка к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента.
Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента.	ПК 4.4	Четкая организация и правильное выполнение технологического процесса приготовления творческого оформления и подготовки к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента.
Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента.	ПК 4.5	Четкая организация и правильное выполнение технологического процесса приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента.

3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

3.1 Тематический план

Коды профессиональных компетенций	Наименование профессиональных модулей	Объем времени, отведенный на практику (в неделях, часах)	Сроки проведения
ПК 4.1 ПК 4.2 ПК 4.3 ПК 4.4 ПК 4.5	ПМ.04« <u>Приготовление , оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента</u> »	Часов - 84 Неделя – в соответствии с учебным планом	В соответствии с учебным планом

3.2 Содержание учебной практики

Наименование профессионального модуля	Наименование ПК	Виды работ	Объем часов
ПМ.04 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента.	ПК 4.1.Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.	1.Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования для приготовления сладких блюд и напитков. Инструктаж по охране труда и пожарной безопасности. Оценка наличия, выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил.	6

		<p>2.Выбор, подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов (вручную и механическим способом) с учетом их сочетаемости с основным продуктом.</p> <p>Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода холодных и горячих десертов, напитков</p>	6
	<p>ПК 4.2Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента.</p>	<p>3. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования.</p> <p>Подготовка свежих плодов, ягод и дополнительного сырья к производству.</p> <p>Последовательность приготовления и подачи свежих фруктов, ягод, цитрусовых.</p> <p>Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление холодных сладких блюд.</p> <p>Приготовление, оформление и подача компотов из свежих плодов и смеси сухофруктов,</p>	6
		<p>4.Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования.</p> <p>Подготовка свежих плодов, ягод и дополнительного сырья к производству киселя.</p> <p>Приготовление киселей разнообразного ассортимента.</p> <p>Оценка качества киселя перед отпуском, упаковкой на вынос.</p> <p>Хранение с учетом температуры подачи на раздаче.</p>	6

		<p>5.Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования.</p> <p>Подготовка свежих плодов, ягод и дополнительного сырья к производству желе.</p> <p>Приготовление, оформление различного желе, панакоты, в том числе региональных, с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции.</p> <p>Оценка качества холодных сладких блюд перед отпуском, упаковкой на вынос.</p> <p>Хранение с учетом температуры подачи на раздаче.</p>	6
		<p>6.Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования.</p> <p>Подготовка свежих плодов, ягод и дополнительного сырья к производству желеированных блюд.</p> <p>Приготовление, оформление мусса клюквенного, яблочного, в том числе региональных, с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции.</p> <p>Хранение с учетом температуры подачи на раздаче.</p>	6
		<p>7.Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования.</p> <p>Подготовка свежих плодов, ягод и дополнительного сырья к производству.</p>	6

		<p>Приготовление, оформление самбука и крема.</p> <p>Приготовление, оформление крема шоколадного, ванильного, орехового, ягодного и дрв том числе региональных, с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции.</p> <p>Хранение с учетом температуры подачи на раздаче.</p>	
		<p>8.Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования.</p> <p>Подготовка основного и дополнительного сырья к производству мороженого.</p> <p>Приготовление мороженого разнообразного ассортимента.</p> <p>Хранение с учетом температуры подачи на раздаче.</p>	6
	<p>ПК 4.3 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента.</p>	<p>9.Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования.</p> <p>Подготовка свежих плодов, ягод и дополнительного сырья к производству.</p> <p>Приготовление, оформление - суфле фруктового, с горячими ягодами;</p> <p>-пудинга шоколадного, сахарного, манного, в том числе региональных, с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции.</p> <p>Оценка качества горячих сладких блюд перед отпуском, упаковкой</p>	6

		на вынос. Хранение с учетом температуры подачи на раздаче.	
		10. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования. Приготовление, оформление и подача блинчиков: блинные мешочки с фруктами и др, сладкие роллы из блинчиков, в том числе региональных, с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции. Оценка качества горячих сладких блюд перед отпуском, упаковкой на вынос. . Хранение с учетом температуры подачи.	
		11. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования. Приготовление, оформление и подача горячих блюд: яблоки в тесте; яблоки печеные; яблоки с рисом; яблоки в слойке. гренки с плодами и ягодами; шарлотки и штруделя. Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление горячих сладких блюд для подачи. Хранение с учетом температуры подачи.	6
		12. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования. Приготовление, оформление и подача фламбированных блюд: фламбированных фруктов, блинчиков фламбе, подбор сладких соусов.	6

		<p>Порционирование, творческое оформление горячих сладких блюд для подачи.</p> <p>Хранение с учетом температуры подачи.</p>	
	<p>ПК 4.4 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента.</p>	<p>13. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования.</p> <p>Подготовка свежих плодов, ягод и дополнительного сырья к производству.</p> <p>Приготовление холодных напитков: (свежеотжатые соки, фруктово-ягодные прохладительные напитки, лимонады, смузи, холодные чай и кофе, коктейли, морсы, квас и т.д.), в том числе региональных, с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции</p> <p>Оценка качества холодных напитков перед отпуском,</p>	6
	<p>ПК 4.5 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента.</p>	<p>14. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования.</p> <p>Комбинирование различных способов и современные методы приготовления горячих напитков.</p> <p>Приготовление горячих напитков: (чай, кофе, какао, горячий шоколад, сбитень, глинтвейн, взвар и т.д.). Способы варки кофе, способы подачи кофе, чая.</p> <p>Правила оформления и отпуска горячих напитков: творческое оформление и эстетичная подача.</p> <p>Дифференцированный зачет</p>	6
		Всего:	84

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОВЕДЕНИЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

4.1. Требования к документации, необходимой для проведения практики:

В образовательном учреждении по реализации профессии **43.01.09 Повар, кондитер** предусматривается следующая основная документация по учебной практике:

- положение об учебной и производственной практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы СПО;
- рабочие программы профессиональных модулей;
- программа учебной практики;
- учебный план по профессии **43.01.09 Повар, кондитер**
- перечень учебно-производственных работ;
- расписание занятий;
- журнал учета обучения по профессиональным модулям;
- график проведения учебной практики;
- инструкционно-технологическая документация (инструкции, технологические, инструкционные карты приготовления блюд и кулинарных изделий);
- план учебно- производственных работ на месяц.

4.2. Требование к материально-техническому обеспечению

Реализация программы учебной практики модуля осуществляется в учебном кулинарном цехе. Рабочие места обучающихся и мастеров производственного обучения оснащены оборудованием, инструментами, приспособлениями, материалами, средствами обучения, в соответствии с содержанием проекта ГОС СПО ЛНР по осваиваемой профессии. На выполняемые работы мастером производственного обучения, в соответствии с программой учебной практики, разработана инструкционно-технологическая документация (инструкции, технологические, инструкционные карты и др.).

Оборудование учебного кулинарного цеха и рабочих мест цеха:

бойлер для горячей воды - 1 шт.,

блендер-1 шт.,

слайсер-1 шт.,

миксер-1 шт.,

тостер -1 шт.,

мясорубка

МИМ-80 -1шт., мясорубка
МИМ-60 -1шт.,
плита электрическая
ПЭСМ-4Ш -1шт., жарочный шкаф ШЖЭСМ-3 - 2шт., холодильный
шкаф ШХ-0,4 -1шт.,
котел КПЭ250 -1шт., электросковорода-1шт., электрофритюрница-1шт.,
электрочайник-1шт.,
микроволновая
печь-1шт.,
ванна-мойка - 4шт.,
стол обеденный -15шт., стол
металлический - 12шт., стол
производственный -12шт.,
стол-стойка -3шт.,
шкаф-витрина - 2шт., доска
разделочная-78шт., ножи поварской
тройки - 6шт.,
шкаф подвесной -4шт., стеллаж
передвижной -1шт., электронные
весы -2шт.,
весы настольные -1шт., весы
циферблатные-1шт., кастрюля -12шт., сковородка -12шт., сотейник - 2шт.,
лоток -12шт.,
разнос -12шт.,
сито -2шт.,
черпак -12шт.,
грохот -2шт.,
противень - 6шт.,
шумовка - 4шт.,
вилка десертная -12шт., вилка
закусочная -12шт.,
вилки столовая -12шт.,
лопатка - 6шт.,
веселка - 4шт.,
вставки сетчатые для варки на пару -1шт.,
яйцезрезка-1шт.,
щипцы для
салата -1шт.,

кокотница - 4шт.,
 соусник -15шт.,
 тарелка мелкая
 столовая -14шт.,
 тарелка глубокая
 столовая -14шт.,

4.3 Перечень учебных изданий, Интернет ресурсов, дополнительной литературы.

Основные источники:

1. Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции. Самородова И. П. М: ИЦ Академия. Издание: 3-е изд., стер. Год выпуска: 2015.(электронный вариант).
2. Технология приготовления пищи. Н.С.Косовенко, Ж.М. Смирнова, Л.Я. Старовойт: Киев, 2003.
3. Сборник Рецептур блюд и кулинарных изделий. А.И.Здонов, В.А. Цыганенко, ООО Издательство «Арий», 2010 г.

Дополнительные источники:

1. Кулинария. Анфимова Н.А. М: ИЦ Академия. Издание: 10-е изд., стер. Год выпуска: 2015.
2. Справочник работника общественного питания/ Под редакцией В. Н. Голубева. – М.: Де Липринт, 2003.
3. Справочник по товароведению продовольственных товаров/ Под редакцией Д.Т.Н. профессора Т. Г. Родиной. – М.: КолоС, 2003.

Интернет-ресурсы:

- 1.Большой электронный сборник рецептов для предприятий общественного питания [www.100 menu. Ru](http://www.100menu.ru).
2. academia-moscow.ru.

Дополнительные источники:

- 1.СанПиН 2.3.2.1324-03 Продовольственное сырье и пищевые продукты. Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов. Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы // База данных нормативной технической документации // <http://1000gb.ru/?id=srch&str=%D1%E0%ED%CF%E8%ED+2.3.2.+1324-03&sc=80486>
- 2.Барановский, В.А. Повар: учебное пособие /В.А. Барановский. – Ростов н/Д.: Феникс, 2006. – 320 с.

- 3.Елхина, В.Д. Механическое оборудование предприятий общественного питания: учебное пособие: справочник /В.Д. Елхина. – М.: Издательский центр «Академия», 2006. – 336 с.
- 4.Зобов, А.И. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий: для предприятия общественного питания /А.И. Зобов, В.А. Циганко. – М.: «И. К. Ц.», «ЛАДА», «Арий», 2006. – 680 с.
- 5.Кондратьев, К.П. Организация производства на предприятиях общественного питания: учебное пособие /К.П. Кондратьев. – Улан-Удэ: Изд-во ВСГТУ, 2007. – 108 с.
- 6.Матюхина, З.П. Товароведение пищевых продуктов: учебник /З.П. Матюхина, Э.П. Королькова. – М.: Издательский центр «Академия», 2007. – 272 с.
- 7.Общественное питание: сборник нормативных документов – М.: Гроссмедиа, 2006. – 192 с.

4.4. Требования к руководителям практики от образовательной организации.

Организация, проведение занятий и контроль учебной практики осуществляется мастером производственного обучения.

Мастер производственного обучения – непосредственный организатор и руководитель практики. Его опыт работы соответствует профессиональной сфере специалист среднего звена. Мастера производственного обучения имеют квалификацию по специальности Технология продукции общественного питания выше на 1-2 разряда, чем предусмотрено образовательным стандартом для выпускников. В обязательном порядке 1 раз в 3 года проходят профессиональную стажировку в профильных организациях.

Учебная практика осуществляется в подгруппах по 12-15 человек. Учебная практика проводится в соответствии с расписанием занятий. При проведении учебной практики используются словесные, наглядные и практические методы обучения, применяются традиционные методы обучения, а также методики, ориентированные на действие, проблемное обучение.

Мастер производственного обучения осуществляет:

- контроль по выполнению программы учебной практики;

Учет посещаемости обучающихся в период учебной практики с записью в журнале учебной группы.

В обязанности мастера входят:

- инструктаж по технике безопасности;

- соблюдение условий труда и отдыха обучающихся, ответственность за соблюдением правил техники безопасности;

- оценивание результатов выполнения обучающимися программы учебной практики;
- обеспечение высокого качества прохождения учебной практики обучающимися и строгого соответствия ее учебным планам и программам;
- оказание методической помощи обучающимся при выполнении индивидуальных заданий, утверждение индивидуальных планов работы;
- осуществление постоянного контроля по посещаемости обучающихся учебной практики.

4.5 Требование к соблюдению техники безопасности и пожарной безопасности

В целях обеспечения безопасности обучающихся при выполнении заданий по учебной практике проводятся инструктажи по охране труда на основе:

- методических рекомендаций по разработке государственных нормативных требований охраны труда;
- положение об организации работы по охране труда учебно-производственного процесса в ККПС;
- инструкции по ОТ Повар: протокол № 216 от 01.09.2020 г
- инструкция № 21. Кондитер: протокол № 216 от 01.09.2020 г
- инструкция № 23.
- инструкция по пожарной безопасности протокол №216 от 01.09.2020 г.
- инструкция № 1-п.
- рабочие программы профессиональных модулей.

Инструкция по охране труда при прохождении учебной или производственной практики на предприятиях регистрируются в журнале учета обучения по профессиональным модулям с наличием личной подписи студентов. Вводные, повторные, и целевые инструктажи с обучающимися проводятся и регистрируются в журнале регистраций инструктажей по охране труда.

Учет несчастных случаев с обучающимися ведется в журнале учета несчастных случаев по образовательному учреждению.

Продолжительность рабочего дня обучающихся в период учебной практики соответствует времени, отведенному рабочим учебным планом.

5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Код и наименование профессиональных и общих компетенций, формируемых в рамках модуля ¹	Критерии оценки	Методы оценки
<p>ПК 4.1 Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами</p>	<p>Выполнение всех действий по организации и содержанию рабочего места в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты (система ХАССП), требованиями охраны труда и техники безопасности:</p> <ul style="list-style-type: none"> – адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, соответствие виду выполняемых работ (виду и способу механической и термической кулинарной обработки); – рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, инструментов, сырья, материалов; – соответствие содержания рабочего места требованиям стандартов чистоты, охраны труда, техники безопасности; – своевременное проведение текущей уборки рабочего места повара; – рациональный выбор и адекватное использование моющих и дезинфицирующих средств; – правильное выполнение работ по уходу за весоизмерительным оборудованием; – соответствие методов мытья (вручную и в посудомоечной машине), организации хранения кухонной посуды и производственного инвентаря, инструментов инструкциям, регламентам; 	<p>Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: заданий для практических/ лабораторных занятий; заданий по учебной и производственной практикам; заданий по самостоятельной работе</p> <p>Промежуточная аттестация: экспертное наблюдение и оценка выполнения: практических заданий на зачете/экзамене по МДК; выполнения заданий экзамена по модулю; экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам</p>

	<ul style="list-style-type: none"> – соответствие организации хранения продуктов, полуфабрикатов, готовых холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков требованиям к их безопасности для жизни и здоровья человека (соблюдение температурного режима, товарного соседства в холодильном оборудовании, правильность охлаждения, замораживания для хранения, упаковки на вынос, складирования); – соответствие методов подготовки к работе, эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов требованиям инструкций и регламентов по технике безопасности, охране труда, санитарии и гигиене; – правильная, в соответствии с инструкциями, безопасная правка ножей; – точность, соответствие заданию расчета потребности в продуктах, полуфабрикатах; – соответствие оформления заявки на продукты действующим правилам 	
<p>ПК 4.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента</p> <p>ПК 4.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента</p>	<p>Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков:</p> <ul style="list-style-type: none"> – адекватный выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов, в том числе специй, приправ, точное распознавание недоброкачественных продуктов; – соответствие потерь при приготовлении холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков действующим нормам; – оптимальность процесса приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков (экономия ресурсов: продуктов, времени, энергетических затрат и т.д., соответствие выбора способов и 	

<p>ПК 4.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента</p> <p>ПК 4.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента</p>	<p>техник приготовления рецептуре, особенностям заказа);</p> <ul style="list-style-type: none"> – профессиональная демонстрация навыков работы с ножом; – правильное, оптимальное, адекватное заданию планирование и ведение процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков, соответствие процессов инструкциям, регламентам; – соответствие процессов приготовления и подготовки к реализации стандартам чистоты, требованиям охраны труда и техники безопасности: 	
	<ul style="list-style-type: none"> – корректное использование цветных разделочных досок; – раздельное использование контейнеров для органических и неорганических отходов; – соблюдение требований персональной гигиены в соответствии с требованиями системы ХАССП (сан. спец. одежда, чистота рук, работа в перчатках при выполнении конкретных операций, хранение ножей в чистом виде во время работы, правильная (обязательная) дегустация в процессе приготовления, чистота на рабочем месте и в холодильнике); – адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, инвентаря, инструментов, посуды; – соответствие времени выполнения работ нормативам; – соответствие массы холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков требованиям рецептуры, меню, особенностям заказа; – точность расчетов закладки продуктов при изменении выхода холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков, взаимозаменяемости сырья, продуктов; – адекватность оценки качества 	

	<p>готовой продукции, соответствия ее требованиям рецептуры, заказу;</p> <ul style="list-style-type: none"> – соответствие внешнего вида готовых холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков <p>требованиям рецептуры, заказа:</p> <ul style="list-style-type: none"> – соответствие температуры подачи; – аккуратность порционирования (чистота столовой посуды после порционирования, оформления, правильное использование пространства посуды, использование для оформления готовой продукции только съедобных продуктов) – соответствие объема, массы порции размеру и форме тарелки; – гармоничность, креативность внешнего вида готовой продукции (общее визуальное впечатление: цвет/сочетание/баланс/композиция) – гармоничность вкуса, текстуры и аромата готовой продукции в целом и каждого ингредиента современным требованиям, требованиям рецептуры, отсутствие вкусовых противоречий; – соответствие текстуры (консистенции) каждого компонента блюда/изделия, напитка заданию, рецептуре – эстетичность, аккуратность упаковки готовых холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков для отпуска на вынос 	
<p>ОК 01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.</p>	<ul style="list-style-type: none"> – точность распознавания сложных проблемных ситуаций в различных контекстах; – адекватность анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности; – оптимальность определения этапов решения задачи; – адекватность определения потребности в информации; – эффективность поиска; – адекватность определения источников нужных ресурсов; 	<p>Текущий контроль:</p> <ul style="list-style-type: none"> – экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: заданий для практических/ лабораторных занятий; – заданий по учебной и производственной

	<ul style="list-style-type: none"> – разработка детального плана действий; – правильность оценки рисков на каждом шагу; – точность оценки плюсов и минусов полученного результата, своего плана и его реализации, предложение критериев оценки и рекомендаций по улучшению плана 	<p>практике;</p> <ul style="list-style-type: none"> – заданий для самостоятельной работы <p>Промежуточная аттестация: экспертное наблюдение и</p>
<p>ОК. 02 Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности</p>	<ul style="list-style-type: none"> – оптимальность планирования информационного поиска из широкого набора источников, необходимого для выполнения профессиональных задач; – адекватность анализа полученной информации, точность выделения в ней главных аспектов; – точность структурирования отобранной информации в соответствии с параметрами поиска; – адекватность интерпретации полученной информации в контексте профессиональной деятельности; 	<p>оценка в процессе выполнения:</p> <ul style="list-style-type: none"> – практических заданий на зачете/экзамене по МДК; – заданий экзамена по модулю; – экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам
<p>ОК.03 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие</p>	<ul style="list-style-type: none"> – актуальность используемой нормативно-правовой документации по профессии; – точность, адекватность применения современной научной профессиональной терминологии 	
<p>ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами</p>	<ul style="list-style-type: none"> – эффективность участия в деловом общении для решения деловых задач; – оптимальность планирования профессиональной деятельности 	
<p>ОК. 05 Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста</p>	<ul style="list-style-type: none"> – грамотность устного и письменного изложения своих мыслей по профессиональной тематике на государственном языке; – толерантность поведения в рабочем коллективе 	
<p>ОК 06 Проявлять гражданскопатриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей, применять</p>	<ul style="list-style-type: none"> – понимание значимости своей профессии 	

стандарты антикоррупционного поведения		
ОК 07 Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	<ul style="list-style-type: none"> – точность соблюдения правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; – эффективность обеспечения ресурсосбережения на рабочем месте 	
ОК. 09 Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности	<ul style="list-style-type: none"> – адекватность, применения средств информатизации и информационных технологий для реализации профессиональной деятельности 	
ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках	<ul style="list-style-type: none"> – адекватность понимания общего смысла четко произнесенных высказываний на известные профессиональные темы); – адекватность применения нормативной документации в профессиональной деятельности; – точно, адекватно ситуации обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые); – правильно писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы 	

**ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ**

СВЕДЕНИЯ О СЕРТИФИКАТЕ ЭП

Сертификат 345197355402255976370865811722506627397297559405

Владелец КОРШУНОВ СЕРГЕЙ АНАТОЛЬЕВИЧ

Действителен с 01.12.2023 по 30.11.2024