

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

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ**  
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

2023г

Рассмотрено и согласовано методической комиссией по профессии 43.01.09  
Повар, кондитер, специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело  
Протокол № 1 от « 30 » августа 2023 г.

Разработана на основе Федерального государственного  
образовательного стандарта Российской Федерации по профессии 43.01.09  
Повар, кондитер

Председатель методической комиссии  Ю.С. Круподер

Заместитель директора по учебно-производственной работе  
 Л. Н. Иванченко



Составитель:

Круподер Юлия Сергеевна преподаватель общепрофессионального и профессионального циклов

Рабочая программа рассмотрена и согласована на 20\_\_/20\_\_ учебный год  
Протокол № \_\_ заседания МК от « \_\_ » \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.  
Председатель МК \_\_\_\_\_

Рабочая программа рассмотрена и согласована на 20\_\_/20\_\_ учебный год  
Протокол № \_\_ заседания МК от « \_\_ » \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.  
Председатель МК \_\_\_\_\_

Рабочая программа рассмотрена и согласована на 20\_\_/20\_\_ учебный год  
Протокол № \_\_ заседания МК от « \_\_ » \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.  
Председатель МК \_\_\_\_\_

Рабочая программа рассмотрена и согласована на 20\_\_/20\_\_ учебный год  
Протокол № \_\_ заседания МК от « \_\_ » \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.  
Председатель МК \_\_\_\_\_

## 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 ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

## 1.1. Место производственной практики в структуре основной образовательной программы.

Программа производственной 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 производственной 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 производственную практику:**

Всего **324** часов

## 2.РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРАКТИКИ

Результатом учебной практики является освоение общих компетенций (ОК)

<b>Код</b>	<b>Наименование результатов практики</b>
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 информационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК9	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержание необходимого уровня физической подготовленности
ОК10	Пользоваться профессиональной документацией на государственном иностранных языках.
ОК11	Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.

<b>Код</b>	<b>Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций</b>
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.

### 3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ 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> »	324 часов  Недель - в соответствии с учебным планом	В соответствии с учебным планом

#### 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.



<p>Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента.</p>	<p>ПК 4.3</p>	<p>Четкая организация и правильное выполнение технологического процесса приготовления и творческое оформление, и подготовка к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента.</p>
<p>Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента.</p>	<p>ПК 4.4</p>	<p>Четкая организация и правильное выполнение технологического процесса приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента.</p>
<p>Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента.</p>	<p>ПК 4.5</p>	<p>Четкая организация и правильное выполнение технологического процесса приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента.</p>

### 3.2 Содержание производственной практики

Наименование профессионального модуля	Наименование ПК	Виды работ	Объем часов
<b>ПМ.04</b> <b>Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента.</b>	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. Подготовка свежих плодов, ягод и дополнительного сырья к производству. Правила оформления и подачи. Инструктаж по Технике безопасности и Охране труда.	7
	ПК4.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента.	2. Приготовление и отпуск холодных сладких блюд: натуральных плодов и ягод с сахаром. Проведение бракеража готовых холодных сладких блюд.	7
		3. Приготовление и отпуск холодных сладких блюд: апельсины и лимоны с сахаром. Проведение бракеража готовых холодных сладких блюд	7
		4. Приготовление и отпуск холодных сладких блюд: ананасы с сахаром. Проведение бракеража готовых холодных сладких блюд.	7
		5. Приготовление и отпуск холодных сладких блюд: бананы со сливками. Проведение бракеража готовых холодных сладких блюд.	7
		6. Приготовление и отпуск холодных сладких блюд: ягоды быстрозамороженные с сиропом. Проведение бракеража готовых холодных сладких блюд.	7

		7. Приготовление и отпуск холодных сладких блюд: чернослив со взбитыми сливками. Проведение бракеража готовых холодных сладких блюд.	7
		8. Приготовление и отпуск холодных сладких блюд: яблоки, груши со взбитыми сметаной и сливками с орехами. Проведение бракеража готовых холодных сладких блюд.	7
		9. Приготовление и отпуск холодных сладких блюд: яблоки и груши с сиропом. Проведение бракеража готовых холодных сладких блюд.	7
		10. Приготовление, оформление и отпуск холодных сладких блюд: салат фруктовый со сметанным соусом. Проведение бракеража готовых холодных сладких блюд.	7
		11. Приготовление и отпуск холодных сладких блюд: компот из свежих плодов – яблок, слив, алычи. Проведение бракеража готовых холодных сладких блюд.	7
		12. Приготовление и отпуск холодных сладких блюд: компот из апельсинов, мандаринов. Проведение бракеража готовых холодных сладких блюд.	7
		13. Приготовление и отпуск холодных сладких блюд: компот из плодов сушеных. Проведение бракеража готовых холодных сладких блюд.	7
		14. Приготовление и отпуск холодных сладких блюд: компот из ягод сушеных. Проведение бракеража готовых холодных сладких блюд.	7

	15. Приготовление и отпуск холодных сладких блюд: компот из смеси сухофруктов. Проведение бракеража готовых холодных сладких блюд.	7
	16. Приготовление и отпуск холодных сладких блюд: кисель из плодов, ягод свежих. Проведение бракеража готовых холодных сладких блюд.	7
	17. Приготовление и отпуск холодных сладких блюд: кисель из кураги. Проведение бракеража готовых холодных сладких блюд.	7
	18. Приготовление и отпуск холодных сладких блюд: кисель из сока плодового или ягодного с сахаром. Проведение бракеража готовых холодных сладких блюд	7
	19. Приготовление и отпуск холодных сладких блюд: кисель из сиропа натурального плодового или ягодного. Проведение бракеража готовых холодных сладких блюд	7
	20. Приготовление и отпуск холодных сладких блюд: кисель молочный. Проведение бракеража готовых холодных сладких блюд	7
	21. Приготовление и отпуск холодных сладких блюд: кисель из повидла, варенья, джема. Проведение бракеража готовых холодных сладких блюд	7
	22. Приготовление и отпуск холодных сладких блюд: кисель из яблок (густой); кисель молочный (густой). Проведение бракеража готовых холодных сладких блюд	7
	23. Приготовление и отпуск холодных сладких блюд: желе из плодов, ягод	8

		свежих, желе с плодами свежими и консервированными. Проведение бракеража готовых холодных сладких блюд	
		24. Приготовление и отпуск холодных сладких блюд: желе из апельсинов, лимонов. Проведение бракеража готовых холодных сладких блюд	7
		25. Приготовление и отпуск холодных сладких блюд: желе из молока, желе из сиропа плодового и ягодного. Проведение бракеража готовых холодных сладких блюд	7
		26. Приготовление и отпуск холодных сладких блюд: десерт «Радуга». Проведение бракеража готовых холодных сладких блюд	7
		27. Приготовление и отпуск холодных сладких блюд: мусс яблочный, плодово - ягодный (на крупе манной); мусс лимонный; мусс клюквенный. Проведение бракеража готовых холодных сладких блюд	
		28. Приготовление и отпуск холодных сладких блюд: самбук яблочный; самбук абрикосовый; Проведение бракеража готовых холодных сладких блюд	7
		29. Приготовление и отпуск холодных сладких блюд: крем ванильный, шоколадный, ягодный, сметанный и др. Проведение бракеража готовых холодных сладких блюд	7
		30. Приготовление и отпуск холодных сладких блюд: мороженное разнообразного ассортимента. Проведение бракеража готовых холодных сладких блюд	7

ПК 4.3 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента.	31. Приготовление, оформление и отпуск горячих сладких блюд: суфле фруктовое; суфле плодое и ягодное; суфле ванильное, шоколадное, ореховое. Проведение бракеража готовых горячих сладких блюд	7
	32. Приготовление, оформление и отпуск горячих сладких блюд: - пудинга шоколадного, сухарного, манного, в том числе региональных. Проведение бракеража готовых горячих сладких блюд	8
	33. Приготовление, оформление и отпуск горячих сладких блюд: блинчики - мешочки с фруктами, сладкие роллы из блинчиков, и др. в том числе региональных, Проведение бракеража готовых горячих сладких блюд.	7
	34. Приготовление, оформление и отпуск горячих сладких блюд: яблоки в тесте; яблоки запеченные; яблоки с рисом; яблоки в слойке; яблоки по – киевски и др. Проведение бракеража готовых горячих сладких блюд	7
	35. Приготовление, оформление и отпуск горячих сладких блюд: гренки с плодами и ягодами; шарлотка, штрудель.	7
	36. Приготовление, оформление и подача фламбированных блюд: фламбированных фруктов, блинчиков фламбе. Подбор сладких соусов.	7
	ПК 4.4 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента.	37. Приготовление холодных напитков: (свежеотжатые соки, фруктово-ягодные прохладительные напитки, лимонады). Оформление и подача напитков.

		38. Приготовление холодных напитков: (смузи, коктейли, морсы, квас и т.д).	7
		39. Приготовление холодных и региональных напитков: холодные чай и кофе. Оформление и подача напитков.	7
	ПК 4.5 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента.	40. Приготовление горячих напитков: чай (с сахаром, вареньем, медом, с лимоном, с молоком или сливками). Оформление и подача напитков	7
		41. Приготовление горячих напитков: кофе (черный; по восточному; кофе «Глясе»; кофе с лимоном; с коньяком). Правила оформления и отпуска горячих напитков:	7
		42. Приготовление горячих напитков: кофе на молоке; кофе на сгущенном молоке; кофе по – варшавски; кофе со взбитыми сливками). Правила оформления и отпуска горячих напитков:	7
		43. Приготовление горячих напитков: сбитень, глинтвейн, взвар и т.д.). Правила оформления и отпуска горячих напитков.	7
		44. Приготовление региональных горячих напитков региональных и фирменных. Правила оформления и отпуска горячих напитков.	7
		Всего:	324

#### **4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОВЕДЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ**

**4.1. Требования к документации, необходимой для проведения практики:**

- положение о производственной практике;
- программа производственной практики;
- договор с организацией на организацию и проведение практики;
- приказ о назначении руководителя практики от образовательного учреждения;
- приказ о распределении обучающихся по местам практики;
- график проведения практики;
- график консультаций;
- журнал учета обучения по профессиональным модулям;
- инструкционно-техническая документация (инструкции, технологические, инструкционные карты приготовления блюд и кулинарных изделий) .

По результатам практики обучающийся должен составить отчёт. Отчёт должен быть представлен в печатном варианте (на бумаге), должен содержать приложения, свидетельствующие о закреплении знаний, умений, приобретении практического опыта, формировании общих и профессиональных компетенций, освоении профессионального модуля.

К отчёту прилагается характеристика от руководителя организации, участвующей в проведении практики и дневник, отражающий ежедневный объём выполненных работ. Обучающийся в один из последних дней практики защищает отчёт по практике.

#### **4.2. Требования к материально-техническому обеспечению:**

Базами практики по реализации должны быть организации общественного питания, оснащенные современным технологическим оборудованием, применяющие в своей профессиональной деятельности новые технологии, инновационные виды сырья.

С руководителями баз практики заключаются договора, обучающиеся направляются для прохождения практики, согласно графика.

#### **4.3. Перечень учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы.**

Основные источники:

- 1.Анфимова, Н.А. Кулинария: учебник/ Н.А. Анфимова, Л.Л.Татарская. – М.: Издательский центр «Академия», 2008. – 352 с.
- 2.Домарецкий, В.А. Технология продуктов общественного питания: учебное пособие /В.А. Домарецкий. – М.: ФОРУМ, 2008. – 400 с.
- 3.Мрыхина, Е.Б. Организация производства на предприятиях общественного питания: учебное пособие /Е.Б. Мрыхина. – М.: ФОРУМ, ИНФРА-М, 2008. – 176 с.
- 4.Харченко, Н. Э. Технология приготовления пищи. Практикум: учебное



пособие /Н. Э. Харченко. – М.: Издательский центр «Академия», 2010. – 296 с.

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 рецептур 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 (учреждения) и организации.**

Руководство практикой осуществляется мастерами производственного обучения, а со стороны предприятия- руководители организаций общественного питания: заведующий производством, шеф-повара, повара. Мастер производственного обучения, непосредственный организатор и руководитель практики. Его опыт работы соответствует профессиональной сфере по профессии Повар, кондитер.

Мастера производственного обучения должны иметь на 1-2 разряда по профессии рабочего выше, чем предусмотрено ФГОС СПО для выпускников. В обязательном порядке 1 раз в 3 года проходят профессиональную стажировку в профессиональных организациях.

Производственная практика осуществляется на предприятия общественного питания по 1 и более человек. Производственная практика проводится в соответствии с учебным планом.

Основные требования к компетенциям наставников производственного обучения:

- разработка содержания обучения с учетом законодательства в сфере профессионального образования, требований охраны труда экологической безопасности, научно- технического, технологического прогресса;
- обеспечение достижения студентами положительных результатов ( в том числе, создание условий, которые способствуют успешному обучению и развитию профессиональной культуры мотивация к деятельности, обратной связи со студентами);
- Выбор практик ориентировочных, интерактивных методов и материалов обучения соответственно целевой аудитории и использование их в соответствии с учебной или рабочей ситуацией, ориентация на компетенцию действия через качественное выполнение технологических, производственных процессов;
- обеспечение безопасных условий прохождения практики обучающимися, отвечающие санитарным правилам и требованиям охраны труда;
- проведение инструктажа обучающимся по ознакомлению с требованиями охраны труда, безопасности жизнедеятельности и пожарной безопасности в организации.

#### **4.5 Требование к соблюдению техники безопасности и пожарной безопасности**

В целях обеспечению 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 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**

<b>Код и</b>	<b>Критерии оценки</b>	<b>Методы</b>
--------------	------------------------	---------------

наименование профессиональных и общих компетенций, формируемых в рамках модуля <sup>1</sup>		оценки
<p><b>ПК 4.1</b> 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"> <li>– адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, соответствие виду выполняемых работ (виду и способу механической и термической кулинарной обработки);</li> <li>– рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, инструментов, сырья, материалов;</li> <li>– соответствие содержания рабочего места требованиям стандартов чистоты, охраны труда, техники безопасности;</li> <li>– своевременное проведение текущей уборки рабочего места повара;</li> <li>– рациональный выбор и адекватное использование моющих и дезинфицирующих средств;</li> <li>– правильное выполнение работ по уходу за весоизмерительным оборудованием;</li> <li>– соответствие методов мытья (вручную и в посудомоечной машине), организации хранения кухонной посуды и производственного инвентаря, инструментов инструкциям, регламентам;</li> <li>– 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);</li> <li>– соответствие методов подготовки к работе, эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов требованиям инструкций и регламентов по</li> </ul>	<p><b>Текущий контроль:</b> экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– заданий для практических/ лабораторных занятий;</li> <li>– заданий по учебной и производственной практикам;</li> <li>– заданий по самостоятельной работе</li> </ul> <p><b>Промежуточная аттестация:</b> экспертное наблюдение и оценка выполнения:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– практических заданий на зачете/экзамене по МДК;</li> <li>– выполнения заданий экзамена по модулю;</li> <li>– экспертная оценка защиты отчетов по учебной и</li> </ul>

	<p>технике безопасности, охране труда, санитарии и гигиене;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– правильная, в соответствии с инструкциями, безопасная правка ножей;</li> <li>– точность, соответствие заданию расчета потребности в продуктах, полуфабрикатах;</li> <li>– соответствие оформления заявки на продукты действующим правилам</li> </ul>	производственной практикам
<p><b>ПК 4.2.</b> Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента</p> <p><b>ПК 4.3.</b> Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента</p> <p><b>ПК 4.4.</b> Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента</p> <p><b>ПК 4.5.</b> Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков 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"> <li>– адекватный выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов, в том числе специй, приправ, точное распознавание недоброкачественных продуктов;</li> <li>– соответствие потерь при приготовлении холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков действующим нормам;</li> <li>– оптимальность процесса приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков (экономия ресурсов: продуктов, времени, энергетических затрат и т.д., соответствие выбора способов и техник приготовления рецептуре, особенностям заказа);</li> <li>– профессиональная демонстрация навыков работы с ножом;</li> <li>– 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;</li> <li>– соответствие процессов приготовления и подготовки к реализации стандартам чистоты, требованиям охраны труда и техники безопасности:</li> <li>– корректное использование цветных разделочных досок;</li> <li>– раздельное использование контейнеров для органических и неорганических отходов;</li> <li>– 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);</li> <li>– адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, инвентаря,</li> </ul>	

	<p>инструментов, посуды;</p> <ul style="list-style-type: none"><li>– соответствие времени выполнения работ нормативам;</li><li>– соответствие массы холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков требованиям рецептуры, меню, особенностям заказа;</li><li>– точность расчетов закладки продуктов при изменении выхода холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков, взаимозаменяемости сырья, продуктов;</li><li>– адекватность оценки качества готовой продукции, соответствия ее требованиям рецептуры, заказу;</li><li>– соответствие внешнего вида готовых холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков требованиям рецептуры, заказа:</li><li>– соответствие температуры подачи;</li><li>– аккуратность порционирования (чистота столовой посуды после порционирования, оформления, правильное использование пространства посуды, использование для оформления готовой продукции только съедобных продуктов)</li><li>– соответствие объема, массы порции размеру и форме тарелки;</li><li>– гармоничность, креативность внешнего вида готовой продукции (общее визуальное впечатление: цвет/сочетание/баланс/композиция)</li><li>– гармоничность вкуса, текстуры и аромата готовой продукции в целом и каждого ингредиента современным требованиям, требованиям рецептуры, отсутствие вкусовых противоречий;</li><li>– соответствие текстуры (консистенции) каждого компонента блюда/изделия, напитка заданию, рецептуре</li><li>– эстетичность, аккуратность упаковки готовых холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков для отпуска на вынос</li></ul>	
--	--	--

<p><b>ОК 01</b> Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– точность распознавания сложных проблемных ситуаций в различных контекстах;</li> <li>– адекватность анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности;</li> <li>– оптимальность определения этапов решения задачи;</li> <li>– адекватность определения потребности в информации;</li> <li>– эффективность поиска;</li> <li>– адекватность определения источников нужных ресурсов;</li> <li>– разработка детального плана действий;</li> <li>– правильность оценки рисков на каждом шагу;</li> <li>– точность оценки плюсов и минусов полученного результата, своего плана и его реализации, предложение критериев оценки и рекомендаций по улучшению плана</li> </ul>	<p><b>Текущий контроль:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: заданий для практических/лабораторных занятий;</li> <li>– заданий по учебной и производственной практике;</li> <li>– заданий для самостоятельной работы</li> </ul>
<p><b>ОК. 02</b> Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– оптимальность планирования информационного поиска из широкого набора источников, необходимого для выполнения профессиональных задач;</li> <li>– адекватность анализа полученной информации, точность выделения в ней главных аспектов;</li> <li>– точность структурирования отобранной информации в соответствии с параметрами поиска;</li> <li>– адекватность интерпретации полученной информации в контексте профессиональной деятельности;</li> </ul>	<p><b>Промежуточная аттестация:</b></p> <p>экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– практических заданий на зачете/экзамене по МДК;</li> </ul>
<p><b>ОК.03</b> Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– актуальность используемой нормативно-правовой документации по профессии;</li> <li>– точность, адекватность применения современной научной профессиональной терминологии</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– заданий экзаменационного модуля;</li> <li>– экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам</li> </ul>
<p><b>ОК 04.</b> Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– эффективность участия в деловом общении для решения деловых задач;</li> <li>– оптимальность планирования профессиональной деятельности</li> </ul>	<p>отчетов по учебной и производственной практикам</p>

<p><b>ОК. 05</b> Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– грамотность устного и письменного изложения своих мыслей по профессиональной тематике на государственном языке;</li> <li>– толерантность поведения в рабочем коллективе</li> </ul>	
<p><b>ОК 06</b> Проявлять гражданскопатриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– понимание значимости своей профессии</li> </ul>	
<p><b>ОК 07</b> Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– точность соблюдения правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности;</li> <li>– эффективность обеспечения ресурсосбережения на рабочем месте</li> </ul>	
<p><b>ОК. 09</b> Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– адекватность, применения средств информатизации и информационных технологий для реализации профессиональной деятельности</li> </ul>	
<p><b>ОК 10.</b> Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– адекватность понимания общего смысла четко произнесенных высказываний на известные профессиональные темы);</li> <li>– адекватность применения нормативной документации в профессиональной деятельности;</li> <li>– точно, адекватно ситуации обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые);</li> <li>– правильно писать простые связные</li> </ul>	



	сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы	
--	--	--

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН  
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

СВЕДЕНИЯ О СЕРТИФИКАТЕ ЭП

Сертификат 669156940959655819463310575184336563501118402847

Владелец КОРШУНОВ СЕРГЕЙ АНАТОЛЬЕВИЧ

Действителен с 20.01.2025 по 20.01.2026