

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

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРАКТИКИ  
ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ**

профессионального модуля 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

**43.02.15 Поварское и кондитерское дел**  
код и наименования специальности

Рассмотрено и согласована методической комиссии общепрофессионального и профессионального циклов  
Протокол № 1 от « 29 » августа 2024 г.

Разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта Российской Федерации по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Председатель методической комиссии

Ю.С. Круподер

Заместитель директора по УТР

Л. Н. Иванченко



Составитель:

Круподер Юлия Сергеевна мастер производственного обучения ГБОУ СПО ЛНР «Краснолучского колледжа промышленности и сервиса»

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.7
3.СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ... ..	стр.10
4.УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОВЕДЕНИЯ ПРАКТИКИ .....	стр. 17
5.КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРАКТИКИ	стр. 21

# 1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРАКТИКИ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ

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

Программа производственной практики является частью основной образовательной программы по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело в части освоения основных видов профессиональной деятельности:

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.

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

ПК 4.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

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

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

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

## 1.2. Цели и задачи учебной практики

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

**Вид профессиональной деятельности:** Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к презентации и реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

### **иметь практический опыт:**

- разработки ассортимента холодных и горячих десертов, напитков с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;
- разработки, адаптации рецептов с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания;
- 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;

- 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;
- упаковки, хранения готовой продукции с учетом требований к безопасности;
- контроля качества и безопасности готовой кулинарной продукции;
- контроля хранения и расхода продуктов.

**уметь:**

- 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;
- обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности;
- оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям;
- организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;
- применять, комбинировать различные способы приготовления, творческого оформления и подачи холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;
- соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ;
- порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции.

**знать:**

- требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания;
- виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;
- ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения холодных и горячих десертов, напитков сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;
- рецептуры, современные методы приготовления, варианты оформления и подачи холодных и горячих десертов, напитков сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;
- актуальные направления в приготовлении десертов и напитков;
- способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении холодных и горячих десертов, напитков;
- правила составления меню, разработки рецептур, составления заявок на продукты;

- виды и формы обслуживания, правила сервировки стола и правила подачи холодных и горячих десертов, напитков.

### **1.3. Количество часов на учебную практику:**

Всего **72** часа

## **2.РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРАКТИКИ**

Результатом производственной практики является освоение общих компетенций (ОК).

<b>Код</b>	<b>Наименование результатов практики</b>
ОК 1	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.
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.
ОК 8	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.
ОК9	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК10	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранных языках
ОК11	Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере

Профессиональных компетенций (ПК)

<b>Вид профессиональной деятельности</b>	<b>Код</b>	<b>Наименование результатов практики</b>
Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами	ПК 4.1.	Организация и правильное выполнение подготовки рабочего места, оборудования, сырья, исходных материалов для приготовления холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	ПК 4.2	Организация и правильное выполнение технологического процесса приготовления, приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации реализации холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	ПК 4.3	Организация и правильное выполнение технологического процесса приготовления, приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	ПК 4.4	Организация и правильное выполнение технологического процесса приготовления, приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации холодных напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	ПК4.5	Организация и правильное выполнение технологического процесса приготовления, творческого оформления и подготовке к реализации горячих напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	ПК 4.6	Уметь разрабатывать, адаптацию рецептур холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

### 3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

#### 3.1 Тематический план

<b>Коды профессиональных компетенций</b>	<b>Наименование профессиональных модулей</b>	<b>Объем времени, отведенный на практику (в неделях, часах)</b>	<b>Сроки проведения</b>
ПК 4.1- ПК 4.6	ПМ. 04 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	48 часов	В соответствии с учебным планом

#### 3.2 Содержание производственной практики

<b>Наименование</b>		<b>Объе</b>
---------------------	--	-------------

<b>профессиональ ного модуля</b>	<b>Наименование ПК</b>	<b>Виды работ</b>	<b>м часов</b>
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	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	1. Вводный инструктаж. Ознакомление организационной структуры с предприятием. Подбор и безопасная эксплуатация технологического оборудования, подбор инвентаря, инструмента, посуды для приготовления, оформления, реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков сложного ассортимента. Соблюдения правил охраны труда при подготовке рабочего места, оборудования, сырья, исходных материалов.	8
	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	2. Приготовление, оценка качества и безопасности, условия и способы реализации холодных десертов сложного ассортимента. Приготовление холодных десертов сложного ассортимента: ледяного салата из фруктов с соусом, торта из замороженного мусса, панакоты.	7
		3. Приготовление и варианты подачи сложных холодных десертов сложного ассортимента: крема, крема-брюле, крема-карамели, холодного суфле, замороженного суфле, террина, парфе, щербета, цитрусового льда с ягодами	7
		4. Приготовление, оценка качества и безопасности, условия и способы реализации холодных соусов для десертов: ягодные, фруктовые, сливочные, йогуртовые.	7
	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	5 Приготовление, оценка качества и безопасности, условия и способы реализации горячего суфле, фондана, брауни, воздушного пирога и др. ) Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе несмешанных салатов.	7
	6. Приготовление, оценка качества и безопасности, условия и способы реализации горячих соусов для десертов: сабайон, шоколадный) для горячих десертов.	8	

		7. Приготовление, оценка качества и безопасности, условия и способы реализации начинки (сливочные, фруктовые, ягодные, ореховые) для горячих десертов. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе теплых салатов.	7
	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	8. Приготовление, оценка качества и безопасности, условия и способы реализации холодных напитков сложного ассортимента: холодные пунши, ласси йогуртовые, безалкогольные мохито, фраппе, лимонады, смузи, компоты, холодные чай и кофе, коктейли, морсы, квас и т.д.)..	7
	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	9. Оформление и отпуск Приготовление, подготовка к реализации горячих напитков сложного ассортимента: чай, кофе, какао, шоколад, горячий пунш, сбитень, глинтвейн, взвар и т.д	7
	ПК 4.6 Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	10. Разработать адаптацию рецептур холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	8
	Всего		72

#### 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 студент 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.

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:

Основные источники:

1. Донченко, Л. В. Безопасность пищевой продукции. В 2 ч. Часть 1 : учебник для среднего профессионального образования / Л. В. Донченко, В. Д. Надыкта. — 3-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2022. — 264 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-07799-5. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/491883> (дата обращения: 21.11.2022).

2. Донченко, Л. В. Безопасность пищевой продукции. В 2 ч. Часть 2 : учебник для среднего профессионального образования / Л. В. Донченко, В. Д. Надыкта. — 3-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2022. — 161 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-07800-8. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/491884> (дата обращения: 21.11.2022).
3. Дунченко, Н. И. Управление качеством продукции. Пищевая промышленность / Н. И. Дунченко, В. С. Янковская. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2022. — 304 с. — ISBN 978-5-8114-9628-0. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/198509> (дата обращения: 21.11.2022). — Режим доступа: для авториз. пользователей.
4. Сидоренко, О. Д. Биологические методы контроля продукции животного происхождения : учебник / О.Д. Сидоренко. — Москва : ИНФРА-М, 2021. — 164 с. — (Среднее профессиональное образование). - ISBN 978-5-16-016943-9. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1406643> (дата обращения: 21.11.2022). — Режим доступа: по подписке.

#### Дополнительные источники

1. Соболев Э.М. Технология натуральных и специальных вин. - Майкоп : Адыгея, 2004. - 463 с.
2. Кишковский З.Н., Мержаниан А.А. Технология вина. - М.: «Легкая и пищевая промышленность», 1984. - 503 с.
3. Практическое руководство по использованию систем капиллярного электрофореза «Капель» - С-Пб.: ООО «Веда», 2009- 212 с.
4. Контроль качества продукции физико-химическими методами. Вино и виноматериалы / В.В. Ашапкин и др. - ДеЛи принт, 2005. - 116 с.
5. Польшанина Г.В. Аналитический контроль производства водок и ликеро-водочных изделий. - ДеЛи принт, 2010. - 464 с.
6. Магомедов, Ш. Ш. Управление качеством продукции [Электронный ресурс] : Учебник / Ш. Ш. Магомедов, Г. Е. Беспалова. - М.: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2013. - 336 с. - ISBN 978-5-394-01715-5.
7. Управление качеством на предприятиях пищевой, перерабат. промыш.: Уч. / Под ред. В.М. Поздняковского - 3 изд., испр. и доп. - М: ИНФРА-М, 2014 - 336 с.: 60x90 1/16 + ( Доп. мат. znanium.com). - (п) ISBN 978-5-16-006184-9, 500 экз.

#### **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 ГОС 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 аудиторией 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 ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ**

Контроль и оценка результатов освоения производственной практики осуществляется руководителем практики в процессе проведения учебных

занятий, самостоятельного выполнения обучающимися индивидуальных занятий, выполнения практических работ.

В результате освоения производственной практики, в рамках профессиональных модулей студенты проходят промежуточную аттестацию в форме квалификационного экзамена.

Результаты освоения профессиональных компетенций

<b>Код и наименование профессиональных и общих компетенций, формируемых в рамках модуля</b>	<b>Критерии оценки</b>	<b>Методы оценки</b>
<p>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</p>	<p>Выполнение всех действий по организации подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты (система ХАССП), требованиями охраны труда и техники безопасности: -оптимальный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, соответствие виду выполняемых работ (виду и способу приготовления холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента); -рациональное размещение оборудования, инвентаря, посуды, инструментов, продуктов, полуфабрикатов, материалов на рабочем месте; -точная оценка соответствия качества и безопасности продуктов, полуфабрикатов, материалов требованиям регламентов, рецептуре; -соответствие распределения заданий между подчиненными их квалификации; -соответствие организации хранения сырья, продуктов, полуфабрикатов, готовых холодных и горячих десертов, напитков требованиям регламентов (соблюдение температурного режима, товарного соседства в холодильном оборудовании, правильность упаковки, 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;</p>	<p><b>Текущий контроль:</b> - наблюдение и оценка в процессе выполнения; - практических и лабораторных занятий; - заданий по учебной и производственной практикам.</p> <p><b>Промежуточная аттестация:</b> - наблюдение и оценка выполнения; - практических заданий на экзамене по МДК; - выполнения заданий демонстрационного экзамена по модулю; - экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам.</p>

	<p>-точность, соответствие заданию ведение расчетов потребности в сырье, продуктах;</p> <p>-соответствие правилам оформления заявки на сырье, продукты.</p>	
<p>ПК 4.2 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p> <p>ПК 4.3 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p> <p>ПК 4.4 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p> <p>ПК 4.5 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов</p>	<p>Организация и ведение процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента:</p> <p>-адекватный выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов, в том числе ароматических, красящих веществ, точное распознавание недоброкачественных продуктов;</p> <p>-соответствие потерь при приготовлении холодных и горячих десертов, напитков действующим нормам;</p> <p>-оптимальность процесса приготовления холодных и горячих десертов, напитков (экономия ресурсов: продуктов, времени, энергетических затрат, соответствие выбора способов и техник приготовления рецептуре, особенностям заказа);</p> <p>-профессиональная демонстрация навыков работы с ножом, механическим, тепловым оборудованием, специализированным оборудованием для приготовления холодных и горячих напитков, приготовления украшений из шоколада, карамели, оборудованием для вакуумирования, упаковки;</p> <p>-соответствие готовой продукции (внешнего вида, формы, вкуса, консистенции, выхода) особенностям заказа, методам обслуживания;</p> <p>-правильное, оптимальное, адекватное заданию планирование и ведение процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента, соответствие процессов инструкциям, регламентам;</p> <p>-соответствие процессов приготовления и подготовки к реализации стандартам чистоты, требованиям охраны труда и техники безопасности;</p> <p>-корректное использование цветных разделочных досок;</p> <p>-раздельное использование контейнеров для органических и неорганических отходов;</p> <p>-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</p>	

и форм обслуживания.	<p>чистом виде во время работы, правильная (обязательная) дегустация в процессе приготовления, чистота на рабочем месте и в холодильнике);</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, инвентаря, инструментов, посуды;</li> <li>-соответствие времени выполнения работ нормативам;</li> <li>-соответствие массы холодных и горячих десертов, напитков требованиям рецептуры, меню, особенностям заказа;</li> <li>-точность расчетов закладки продуктов при изменении выхода холодных и горячих десертов, напитков, взаимозаменяемости продуктов;</li> <li>-адекватность оценки качества готовой продукции, соответствия ее требованиям рецептуры, заказу;</li> <li>-соответствие внешнего вида готовых холодных и горячих десертов, напитков требованиям рецептуры, заказа;</li> <li>-соответствие температуры подачи виду блюда;</li> <li>-аккуратность порционирования холодных и горячих десертов, напитков при отпуске (чистота столовой посуды для отпуска, правильное использование пространства посуды, использование для оформления блюда только съедобных продуктов);</li> <li>-соответствие объема, массы блюда размеру и форме столовой посуды, используемой для отпуска, оптимальность выбора вида столовой посуды;</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 заданию, рецептуре;</li> <li>-эстетичность, аккуратность упаковки готовых холодных и горячих десертов, напитков для отпуска на вынос.</li> </ul>	
ПК 4.6. Осуществлять разработку, адаптацию рецептов холодных и горячих	<ul style="list-style-type: none"> <li>-актуальность, соответствие разработанной, адаптированной рецептуры особенностям заказа, виду и форме обслуживания;</li> <li>-оптимальность, точность выбора типа и</li> </ul>	

<p>десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.</p>	<p>количества продуктов, вкусовых, ароматических, красящих веществ, соответствие их требованиям по безопасности продукции;</p> <p>-соответствие дополнительных ингредиентов виду основного сырья;</p> <p>-соблюдение баланса жировых и вкусовых компонентов;</p> <p>-актуальность, оптимальность формы, текстуры, соответствие их способу последующей термической обработки;</p> <p>-оптимальность выбора, комбинирования способов кулинарной обработки и приготовления;</p> <p>-точность выбора направлений изменения рецептуры с учетом особенностей заказа, сезонности, формы обслуживания;</p> <p>-точность, правильность ведения расчетов, оформления результатов проработки;</p> <p>соответствие методов расчета количества сырья, продуктов, массы готового десерта, напитка действующим методикам, правильность определения норм потерь при приготовлении десертов и напитков сложного ассортимента;</p> <p>-правильность оформления акта проработки новой или адаптированной рецептуры;</p> <p>-оптимальность выбора способа презентации результатов проработки (холодных и горячих десертов, напитков, разработанной документации);</p> <p>-демонстрация профессиональных навыков выполнения работ по приготовлению холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента при проведении мастер-класса для представления результатов разработки.</p>	
--	--	--

**ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН  
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ**

**СВЕДЕНИЯ О СЕРТИФИКАТЕ ЭП**

Сертификат 669156940959655819463310575184336563501118402847

Владелец КОРШУНОВ СЕРГЕЙ АНАТОЛЬЕВИЧ

Действителен с 20.01.2025 по 20.01.2026