

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ
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

2020 г.

СОДЕРЖАНИЕ

	стр.
1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	4
2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ	8

3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ	23
4 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ	31
5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ	34
6. ПРИЛОЖЕНИЕ №1 ПЕРЕЧЕНЬ ХОЛОДНЫХ И ГОРЯЧИХ ДЕСЕРТОВ, НАПИТКОВ СЛОЖНОГО АССОРТИМЕНТА	35

**1.ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ
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

1.1. Область применения программы производственной практики

Программа производственной практики является частью основной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности СПО 43.02.15 Поварское и кондитерское дело в части освоения основного вида

деятельности (ВД 4) «Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания» и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

- 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
- ПК 4.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм
- ПК 4.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
- ПК 4.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
- ПК 4.6. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

Программа производственной практики может быть использована в дополнительном профессиональном образовании, в программах повышения квалификации и переподготовки кадров.

1.2. Цели и задачи производственной практики – требования к результатам освоения производственной практики профессионального модуля

С целью овладения указанным видом деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающийся в ходе освоения программы производственной практики профессионального модуля должен выполнять следующие **виды работ и трудовые действия**:

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

- организация и проведение подготовки рабочих мест, подготовки к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;
- подбор в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов,
- приготовление различными методами, творческое оформление, эстетичная подача холодных и горячих десертов, напитков сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;
- упаковка, хранение готовой продукции с учетом требований к безопасности;
- контроль качества и безопасности готовой кулинарной продукции;
- контроль хранения и расхода продуктов.
- отпуск готовых блюд, напитков с раздачи/ прилавка и на вынос с учетом требований к безопасности готовой продукции (ПС)
- соблюдение стандартов чистоты на рабочем месте основного производства организации питания (ПС)
- применение регламентов, стандартов и нормативно-технической документации, используемой при производстве блюд, напитков и кулинарных изделий (ПС)

В результате освоения программы производственной практики студент должен

иметь практический опыт в:

- разработке ассортимента холодных и горячих десертов, напитков с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;
- разработке, адаптации рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания;
- организации и проведении подготовки рабочих мест, подготовки к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;
- подборе в соответствии с технологическими требованиями, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовление различными методами, творческом оформлении, эстетичной подаче холодных и горячих десертов, напитков сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;
- упаковке, хранении готовой продукции с учетом требований к безопасности; контроле качества и безопасности готовой кулинарной продукции;
- контроле хранения и расхода продуктов.
- *отпускать готовые блюда, напитки с раздачи/ прилавка и на вынос с учетом требований к безопасности готовой продукции (ПС)*

- *соблюдать стандарты чистоты на рабочем месте основного производства организации питания (ПС)*

- *применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, используемую при производстве блюд, напитков и кулинарных изделий (ПС)*

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;

- *аккуратно обращаться с сырьем в процессе приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий и экономно расходовать его (ПС)*

- 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;

- *признаки и органолептические методы определения доброкачественности пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий (ПС)*

- 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;
- *методы минимизации отходов при очистке, обработке и измельчении сырья, используемого при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, с учетом соблюдения требований к качеству (ПС)*
- 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 освоение программы производственной практики:

всего – 108 часов

Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета.

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

Результатом освоения программы производственной практики профессионального модуля является овладение обучающимися видом деятельности (ВД 4) «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» в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

Код	Наименование результата обучения
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 рецептур холодных и горячих десертов, напитков в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ОК 01.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.
ОК 02.	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.
ОК 03.	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.
ОК 04.	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.
ОК 05.	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.
ОК 06.	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей.
ОК 07.	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.
ОК 09.	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК 10.	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.
ОК 11.	Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.

Конкретизированные требования по профессиональному модулю

Код компетенции	Показатели освоения компетенции
ПК 4.1.	<p>Практический опыт в:</p> <p>организации и проведении подготовки рабочих мест, подготовки к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;</p> <p>обеспечении наличия продуктов, полуфабрикатов в соответствии с заказом,</p>

планом работы и контроле их хранения и расхода с учетом ресурсосбережения

Умения:

обеспечивать наличие, контролировать хранение, расход пищевых продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности; контролировать ротацию неиспользованных продуктов в процессе производства;

составлять заявку и обеспечивать получение продуктов для производства холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков с учетом потребности и имеющихся условий хранения;

оценивать качество и безопасность сырья, продуктов, материалов;

распределять задания между подчиненными в соответствии с их квалификацией;

объяснять правила и демонстрировать приемы безопасной эксплуатации, контролировать выбор и рациональное размещение на рабочем месте производственного инвентаря и технологического оборудования посуды, сырья, материалов в соответствии с видом работ требованиями инструкций, регламентов, стандартов чистоты;

контролировать соблюдение правил техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда на рабочем месте;

контролировать своевременность текущей уборки рабочих мест в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты, разъяснять ответственность за несоблюдение санитарно-гигиенических требований, техники безопасности, пожарной безопасности в процессе работы;

демонстрировать приемы рационального размещения оборудования на рабочем месте повара;

контролировать, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, неиспользованных полуфабрикатов, пищевых продуктов с учетом требований по безопасности (ХАССП), сроков хранения

Знания:

требования охраны труда, пожарной безопасности, техники безопасности при выполнении работ;

санитарно-гигиенические требования к процессам производства продукции, в том числе требования системы анализа, оценки и управления опасными факторами (системы ХАССП);

методы контроля качества полуфабрикатов, пищевых продуктов;

способы и формы инструктирования персонала в области обеспечения безопасных условий труда, качества и безопасности полуфабрикатов, пищевых продуктов;

виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;

последовательность выполнения технологических операций;

требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды;

возможные последствия нарушения санитарии и гигиены;

виды, назначение, правила применения и безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств;

правила утилизации непищевых отходов;

виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения сырья и продуктов;

	<p>виды кухонных ножей, других видов инструментов, инвентаря, правила подготовки их к работе, ухода за ними и их назначение</p>
ПК 4.2.	<p>Практический опыт: организации и ведении процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p> <p>Умения: контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве; контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов; сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных холодных десертов; контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав холодных десертов сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; использовать региональное сырье, продукты для приготовления холодной десертов; контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания; изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов фруктов, ягод, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.; организовывать приготовление, готовить холодные десерты сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи блюд, требований к качеству и безопасности готовой продукции; минимизировать потери питательных веществ, массы продукта в процессе приготовления; обеспечивать безопасность готовой продукции; определять степень готовности, доводить до вкуса холодные десерты; оценивать качество органолептическим способом; предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественные десерты; охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для холодных десертов сложного ассортимента организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных холодных десертов; сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания; контролировать температуру подачи холодных десертов; организовывать хранение сложных холодных десертов с учетом требований к безопасности готовой продукции; охлаждать и замораживать готовую кулинарную продукцию с учетом</p>

требований к безопасности пищевых продуктов;
организовывать, контролировать процесс подготовки к реализации (упаковки на вынос, для транспортирования, непродолжительного хранения, отпуска на раздачу и т.д.);
рассчитывать стоимость холодных десертов;
вести учет реализованных холодных десертов с прилавка/раздачи;
поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче;
консультировать потребителей;
владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе

Знания:

ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода холодных десертов сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;
правила выбора, требования к качеству, принципы сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним;
характеристика региональных видов сырья, продуктов;
нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов
пищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов, готовых холодных десертов сложного ассортимента;
варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных десертов;
варианты подбора пряностей и приправ;
ассортимент вкусовых добавок, соусов, отделочных полуфабрикатов промышленного производства и варианты их использования;
правила выбора вина и других алкогольных напитков для ароматизации десертов, сладких соусов к ним, правила композиции, коррекции цвета;
виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря;
температурный режим, последовательность выполнения технологических операций;
современные, инновационные методы приготовления холодных десертов сложного ассортимента;
способы и формы инструктирования персонала в области приготовления холодных десертов сложного ассортимента;
способы оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, отделочных полуфабрикатов, полуфабрикатов теста промышленного производства;
техника порционирования, варианты оформления холодных десертов сложного ассортимента для подачи;
виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос;
методы сервировки и способы подачи холодных десертов сложного ассортимента;
температура подачи холодных десертов сложного ассортимента;
требования к безопасности хранения холодных десертов сложного ассортимента;
правила маркирования упакованных холодных десертов сложного ассортимента;

	<p>правила общения с потребителями; базовый словарный запас на иностранном языке;</p> <p>техника общения, ориентированная на потребителя</p>
ПК 4.3.	<p>Практический опыт:</p> <p>организации и ведении процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p> <p>Умения:</p> <p>контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве;</p> <p>контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов;</p> <p>сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных горячих десертов;</p> <p>контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав горячих десертов сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом;</p> <p>осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;</p> <p>использовать региональное сырье, продукты для приготовления холодной кулинарной продукции</p> <p>контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания;</p> <p>изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.;</p> <p>организовывать приготовление, готовить горячие десерты сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи блюд, требований к качеству и безопасности готовой продукции;</p> <p>минимизировать потери питательных веществ, массы продукта в процессе приготовления;</p> <p>обеспечивать безопасность готовой продукции;</p> <p>определять степень готовности, доводить до вкуса горячие десерты;</p> <p>оценивать качество органолептическим способом;</p> <p>предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественные десерты;</p> <p>охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для горячих десертов сложного ассортимента</p> <p>организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных горячих десертов; сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания;</p> <p>контролировать температуру подачи горячих десертов;</p> <p>организовывать хранение сложных горячих десертов с учетом</p>

требований к безопасности готовой продукции;
охлаждать и замораживать готовую кулинарную продукцию с учетом требований к безопасности пищевых продуктов;
организовывать, контролировать процесс подготовки к реализации (упаковки на вынос, для транспортирования, непродолжительного хранения, отпуска на раздачу и т.д.);
рассчитывать стоимость горячих десертов;
вести учет реализованных горячих десертов с прилавка/раздачи;
поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче;
консультировать потребителей;
владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе

Знания:

ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода горячих десертов сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;
правила выбора, требования к качеству, принципы сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним;
характеристика региональных видов сырья, продуктов;
нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов
пищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов, готовых горячих десертов сложного ассортимента;
варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных десертов;
варианты подбора пряностей и приправ;
ассортимент вкусовых добавок, соусов промышленного производства и варианты их использования;
правила выбора вина и других алкогольных напитков для ароматизации десертов, сладких соусов к ним, напитков, правила композиции, коррекции цвета;
виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря;
температурный режим, последовательность выполнения технологических операций;
современные, инновационные методы приготовления горячих десертов сложного ассортимента;
способы и формы инструктирования персонала в области приготовления горячих десертов сложного ассортимента;
способы оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, полуфабрикатов промышленного производства;
техника порционирования, варианты оформления горячих десертов сложного ассортимента для подачи;
виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос;
методы сервировки и способы подачи горячих десертов, напитков сложного ассортимента;
температура подачи горячих десертов сложного ассортимента;
требования к безопасности хранения горячих десертов сложного ассортимента;

	<p>правила маркирования упакованных горячих десертов сложного ассортимента; правила общения с потребителями; базовый словарный запас на иностранном языке; техника общения, ориентированная на потребителя</p>
ПК 4.4.	<p>Практический опыт: организации и ведении процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации холодных напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p> <p>Умения: контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве; контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов; сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных холодных напитков; контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав холодных напитков сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; использовать региональное сырье, продукты для приготовления холодной кулинарной продукции контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания; изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.; организовывать приготовление, готовить холодные напитки сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи блюд, требований к качеству и безопасности готовой продукции; минимизировать потери питательных веществ, массы продукта в процессе приготовления; обеспечивать безопасность готовой продукции; определять степень готовности, доводить до вкуса холодные напитки; оценивать качество органолептическим способом; предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественные напитки; охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для холодных напитков сложного ассортимента организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных холодных напитков; сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания;</p>

контролировать температуру подачи холодных напитков;
организовывать хранение сложных холодных напитков с учетом требований к безопасности готовой продукции;
охлаждать и замораживать готовую кулинарную продукцию с учетом требований к безопасности пищевых продуктов;
организовывать, контролировать процесс подготовки к реализации (упаковки на вынос, для транспортирования, непродолжительного хранения, отпуска на раздачу и т.д.);
рассчитывать стоимость холодных напитков;
вести учет реализованных холодных напитков с прилавка/раздачи;
поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче;
консультировать потребителей;
владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе

Знания:

ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода холодных напитков сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;
правила выбора, требования к качеству, принципы сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним;
характеристика региональных видов сырья, продуктов;
нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов
пищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов, готовых холодных напитков сложного ассортимента;
варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных десертов, напитков;
варианты подбора пряностей и приправ;
ассортимент вкусовых добавок, сиропов, соков промышленного производства и варианты их использования;
правила выбора вина и других алкогольных напитков для ароматизации напитков, правила композиции, коррекции цвета;
виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря;
температурный режим, последовательность выполнения технологических операций;
современные, инновационные методы приготовления холодных напитков сложного ассортимента;
способы и формы инструктирования персонала в области приготовления холодных напитков сложного ассортимента;
способы оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, полуфабрикатов промышленного производства;
техника порционирования, варианты оформления холодных напитков сложного ассортимента для подачи;
виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос;
методы сервировки и способы подачи холодных напитков сложного ассортимента;
температура подачи холодных напитков сложного ассортимента;
требования к безопасности хранения холодных напитков сложного

	<p>ассортимента; правила маркирования упакованных холодных напитков сложного ассортимента; правила общения с потребителями; базовый словарный запас на иностранном языке; техника общения, ориентированная на потребителя</p>
ПК 4.5.	<p>Практический опыт: организации и ведении процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации горячих напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p> <p>Умения: контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве; контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов; сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных горячих напитков; контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав горячих напитков сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; использовать региональное сырье, продукты для приготовления горячих напитков; контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания; изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.; организовывать приготовление, готовить горячих напитков сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи блюд, требований к качеству и безопасности готовой продукции; минимизировать потери питательных веществ, массы продукта в процессе приготовления; обеспечивать безопасность готовой продукции; определять степень готовности, доводить до вкуса горячие напитки; оценивать качество органолептическим способом; предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественные напитки; охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для горячих напитков сложного ассортимента организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных горячих напитков; сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов</p>

обслуживания;
контролировать температуру подачи горячих напитков;
организовывать хранение сложных горячих напитков с учетом требований к безопасности готовой продукции;
охлаждать и замораживать готовую кулинарную продукцию с учетом требований к безопасности пищевых продуктов;
организовывать, контролировать процесс подготовки к реализации (упаковки на вынос, для транспортирования, непродолжительного хранения, отпуска на раздачу и т.д.);
рассчитывать стоимость горячих напитков;
вести учет реализованных горячих напитков с прилавка/раздачи;
поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче;
консультировать потребителей;
владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе

Знания:

ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода горячих напитков сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;
правила выбора, требования к качеству, принципы сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним;
характеристика региональных видов сырья, продуктов;
нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов
пищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов, готовых горячих напитков сложного ассортимента;
варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных напитков;
варианты подбора пряностей и приправ;
ассортимент вкусовых добавок, полуфабрикатов промышленного производства и варианты их использования;
правила выбора вина и других алкогольных напитков для ароматизации напитков, правила композиции, коррекции цвета;
виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря;
температурный режим, последовательность выполнения технологических операций;
современные, инновационные методы приготовления горячих напитков сложного ассортимента;
способы и формы инструктирования персонала в области приготовления горячих напитков сложного ассортимента;
способы оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, полуфабрикатов промышленного производства;
техника порционирования, варианты оформления горячих напитков сложного ассортимента для подачи;
виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос;
методы сервировки и способы подачи горячих напитков сложного ассортимента;
температура подачи горячих напитков сложного ассортимента;

	<p>требования к безопасности хранения горячих напитков сложного ассортимента;</p> <p>правила маркирования упакованных горячих напитков сложного ассортимента;</p> <p>правила общения с потребителями; базовый словарный запас на иностранном языке;</p> <p>техника общения, ориентированная на потребителя</p>
ПК 4.6.	<p>Практический опыт в:</p> <p>разработке, адаптации рецептур холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <p>ведении расчетов, оформлении и презентации результатов проработки</p> <p>Умения:</p> <p>подбирать тип и количество продуктов, вкусовых, ароматических, красящих веществ для разработки рецептуры с учетом особенностей заказа, требований по безопасности продукции;</p> <p>соблюдать баланс жировых и вкусовых компонентов;</p> <p>выбирать форму, текстуру холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом способа последующей термической обработки;</p> <p>комбинировать разные методы приготовления холодных и горячих десертов, напитков с учетом особенностей заказа, требований к безопасности готовой продукции;</p> <p>проводить проработку новой или адаптированной рецептуры и анализировать результат, определять направления корректировки рецептуры;</p> <p>изменять рецептуры холодных и горячих десертов, напитков с учетом особенностей заказа, сезонности, форм и методов обслуживания;</p> <p>рассчитывать количество сырья, продуктов, массу готовых холодных и горячих десертов, напитков по действующим методикам, с учетом норм отходов и потерь при приготовлении;</p> <p>оформлять акт проработки новой или адаптированной рецептуры;</p> <p>представлять результат проработки (готовые холодные и горячие десерты, напитки, разработанную документацию) руководству;</p> <p>проводить мастер-класс для представления результатов разработки новой рецептуры</p> <p>Знания:</p> <p>наиболее актуальные в регионе традиционные и инновационные методы, техники приготовления холодных и горячих десертов, напитков;</p> <p>новые высокотехнологичные продукты и инновационные способы приготовления, хранения (непрерывный холод, шоковое охлаждение и заморозка, заморозка с использованием жидкого азота, инновационные способы дозревания овощей и фруктов, консервирования и прочее);</p> <p>современное высокотехнологичное оборудование и способы его применения;</p> <p>принципы, варианты сочетаемости основных продуктов с дополнительными ингредиентами, пряностями и приправами;</p> <p>правила организации проработки рецептур;</p> <p>правила, методики расчета количества сырья и продуктов, выхода холодных и горячих десертов, напитков;</p> <p>правила оформления актов проработки, составления технологической документации по ее результатам;</p>

Спецификация общих компетенций

Код компетенции	Дескрипторы. Знания. Умения.
ОК 01.	<p>Дескрипторы: распознавание сложных проблемных ситуаций в различных контекстах; проведение анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности; определение потребности в информации и источников её получения; осуществление эффективного поиска; разработка детального плана действий; оценка рисков на каждом шаге; оценка плюсов и минусов полученного результата, своего плана и его реализации, предложение критериев оценки и рекомендаций по улучшению плана</p> <p>Умения: распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте; анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части; определять этапы решения задачи; выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы; составлять план действия; определять необходимые ресурсы; владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах; реализовать составленный план; оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника).</p> <p>Знания: актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить; основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте; алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях; методы работы в профессиональной и смежных сферах; структура плана для решения задач; порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности.</p>
ОК 02.	<p>Дескрипторы: планирование информационного поиска из широкого набора источников, необходимого для выполнения профессиональных задач; проведение анализа полученной информации, выделение в ней главных аспектов; структурирование отобранной информации в соответствии с параметрами поиска; интерпретация полученной информации в контексте профессиональной деятельности</p>

	<p>Умения: определять задачи поиска информации; определять необходимые источники информации; планировать процесс поиска; структурировать получаемую информацию; выделять наиболее значимое в перечне информации; оценивать практическую значимость результатов поиска; оформлять результаты поиска</p> <p>Знания номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности; приемы структурирования информации; формат оформления результатов поиска информации</p>
ОК 03.	<p>Дескрипторы: использование актуальной нормативно-правовой документацию по профессии (специальности); применение современной научной профессиональной терминологии; определение траектории профессионального развития и самообразования</p> <p>Умения: определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности; выстраивать траектории профессионального и личностного развития</p> <p>Знания: содержание актуальной нормативно-правовой документации; современная научная и профессиональная терминология; возможные траектории профессионального развития и самообразования</p>
ОК 04.	<p>Дескрипторы: участие в деловом общении для эффективного решения профессиональных задач; планирование профессиональной деятельности</p> <p>Умения: организовывать работу коллектива и команды; взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами</p> <p>Знания: психология коллектива; психология личности; основы проектной деятельности</p>
ОК 05.	<p>Дескрипторы: грамотно устно и письменно излагать свои мысли по профессиональной тематике на государственном языке; проявлять толерантность в рабочем коллективе</p> <p>Умения: излагать свои мысли на государственном языке; оформлять документы</p> <p>Знания: особенности социального и культурного контекста; правила оформления документов.</p>
ОК 06.	<p>Дескрипторы: понимать значимость своей профессии (специальности); демонстрировать поведение на основе общечеловеческих ценностей.</p> <p>Умения: описывать значимость своей профессии Презентовать структуру профессиональной деятельности по профессии (специальности)</p> <p>Знания: сущность гражданско-патриотической позиции Общечеловеческие ценности Правила поведения в ходе выполнения профессиональной деятельности</p>
ОК 07.	<p>Дескрипторы: соблюдать правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; обеспечивать ресурсосбережение на рабочем месте.</p>

	<p>Умения: соблюдать нормы экологической безопасности; определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии (специальности).</p>
	<p>Знания: правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности; пути обеспечения ресурсосбережения.</p>
ОК 09.	<p>Дескрипторы: применение средств информатизации и информационных технологий для реализации профессиональной деятельности</p>
	<p>Умения: применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач; использовать современное программное обеспечение</p>
	<p>Знания: современные средства и устройства информатизации; порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности</p>
ОК 10.	<p>Дескрипторы: применение в профессиональной деятельности инструкций на государственном и иностранном языке; ведение общения на профессиональные темы</p>
	<p>Умения: понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые); понимать тексты на базовые профессиональные темы; участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы; строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности; кратко обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые); писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы</p>
	<p>Знания: правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы; основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика); лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности; особенности произношения; правила чтения текстов профессиональной направленности</p>
ОК 11.	<p>Дескрипторы: определение инвестиционной привлекательности коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности; составление бизнес плана; презентация бизнес-идеи; определение источников финансирования; применение грамотных кредитных продуктов для открытия дела</p>
	<p>Умения: выявлять достоинства и недостатки коммерческой идеи; презентовать идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности; оформлять бизнес-план; рассчитывать размеры выплат по процентным ставкам кредитования</p>
	<p>Знания: основы предпринимательской деятельности; основы финансовой грамотности; правила разработки бизнес-планов; порядок выстраивания презентации; кредитные банковские продукты</p>

3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

3.1. Тематический план производственной практики

Коды формируемых компетенций	Наименование разделов программы производственной практики	Объем образовательной программы, всего часов
1	2	3
ПК 4.1. ПК 4.6 ОК 01 – 07, 09, 10, 11	Раздел 1. Организация подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами	24
ПК 4.2. ПК 4.3. ПК 4.6 ОК 01 – 07, 09, 10, 11	Раздел 2. Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации холодных, горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	72
ПК 4.4. ПК 4.5. ПК 4.6. ОК 01 – 07, 09, 10, 11	Раздел 3. Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации холодных, горячих напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	10
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачёта		2
ВСЕГО:		108

3.2. Содержание программы производственной практики по профессиональному модулю ПМ. 04.

Наименование разделов и тем программы производственной практики профессионального модуля ПМ. 04.	Содержание учебного материала	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
<p>Раздел 1. Организация подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами</p>		24	
<p>Тема 1.1. Организация и техническое оснащение рабочего места. Охрана труда.</p>	<p>Содержание:</p> <p>1 Введение. Ознакомление с предприятием. Ознакомление с нормативно – технической документацией на продукцию общественного питания; содержание, правила пользования. Технико технологические карты. Сборник рецептов. Значение техники безопасности на предприятии общественного питания. Понятие инструктажа, его виды, назначение. Проведение вводного инструктажа по охране труда и пожарной безопасности на предприятии.</p> <p>2 Организация подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами Контролирование выбора и рационального размещения на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с видом работ. Обеспечение выполнения работы бригады поваров в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты. Контролирование своевременности текущей уборки рабочих мест в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты. Контролирование соблюдения правил техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда, осуществление контроля за соблюдением санитарных требований работниками бригады. Контролирование выполнения требований стандартов чистоты при мойке и хранении кухонной посуды и производственного инвентаря. Контролирование процесса упаковки, хранения, подготовки к транспортированию готовых блюд</p>	6	3
		6	3

	3	Анализ и оценка ассортимента блюд и изделий, вырабатываемых на ПОП. Анализ и оценка ассортимента изделий, вырабатываемых на ПОП. Оценка наличия запасов сырья и полуфабрикатов, необходимых для приготовления сложных мучных кондитерских изделий, составление заявок на сырьё и полуфабрикаты, используемые при приготовлении продукции.	6	3
	4	Разработка ассортимента холодных и горячих десертов, напитков. Разработке ассортимента холодных и горячих десертов, напитков с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; Разработка, адаптация рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания.	6	3
Раздел 2. Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации холодных, горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания			72	
Тема 2.1. Приготовление сложных холодных, горячих десертов	Содержание:		6	3
	1	Приготовление холодных десертов салатов, десертного льда сложного ассортимента. Контролирование наличия, хранения и расход запасов, продуктов на производстве, подбор в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов. Организация их хранение в процессе приготовления холодных десертов сложного ассортимента с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства. Выбор, применения комбинирование различных способов приготовления холодных десертов сложного ассортимента с учетом заказа, вида основного сырья, его кулинарных свойств. Хранение готовых полуфабрикатов промышленного изготовления, используемых для приготовления сложных холодных десертов. Проверка качества и соответствие основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним технологическим требованиям к сложным холодным десертам. Проверка качества готовых холодных десертов сложного ассортимента перед отпуском, упаковкой на вынос. Порционирование, сервировка и оформление холодных десертов сложного ассортимента расчёт стоимости, ведение учета реализованных холодных десертов сложного ассортимента. Составление отчета по платежам. Поддерживание визуального контакта с потребителем. Владение профессиональной терминологией. Консультирование потребителей, оказание им помощь в выборе холодных десертов сложного ассортимента, в том числе авторских, региональных с учетом заказа. Решение проблем в рамках своей компетенции.		
	2	Приготовление холодных желированных десертов салатов сложного ассортимента.	6	3

	<p>Крема ванильного, миндального крема с ягодами.</p> <p>Организация их хранение в процессе приготовления холодных десертов сложного ассортимента с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства. Выбор, применения комбинирование различных способов приготовления холодных десертов сложного ассортимента с учетом заказа, вида основного сырья, его кулинарных свойств. Проверка качества и соответствие основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним технологическим требованиям к сложным холодным десертам. Проверка качества готовых холодных десертов сложного ассортимента перед отпуском, упаковкой на вынос. Порционирование, сервировка и оформление холодных десертов сложного ассортимента расчёт стоимости, ведение учета реализованных холодных десертов сложного ассортимента.</p>		
3	<p>Приготовление сложных холодных десертов на основе яиц и сыра сложного ассортимента.</p> <p>Холодного суфле с фруктами, тирамису, чизкейка Организация их хранение в процессе приготовления холодных десертов сложного ассортимента с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства. Выбор, применения комбинирование различных способов приготовления холодных десертов сложного ассортимента с учетом заказа, вида основного сырья, его кулинарных свойств. Проверка качества и соответствие основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним технологическим требованиям к сложным холодным десертам. Проверка качества готовых холодных десертов сложного ассортимента перед отпуском, упаковкой на вынос. Порционирование, сервировка и оформление холодных десертов сложного ассортимента расчёт стоимости, ведение учета реализованных холодных десертов сложного ассортимента.</p>	6	3
4	<p>Приготовление сложных холодных десертов на основе орехов сложного ассортимента.</p> <p>Шоколадный шербет, нугатин. Организация их хранение в процессе приготовления холодных десертов сложного ассортимента с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства. Выбор, применения комбинирование различных способов приготовления холодных десертов сложного ассортимента с учетом заказа, вида основного сырья, его кулинарных свойств. Проверка качества и соответствие основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним технологическим требованиям к сложным холодным десертам. Проверка качества готовых холодных десертов сложного ассортимента перед отпуском, упаковкой на вынос. Порционирование, сервировка и оформление холодных десертов сложного ассортимента расчёт стоимости, ведение учета реализованных холодных десертов сложного ассортимента.</p>	6	3

5	<p>Приготовление сложных холодных десертов на основе ягодно-фруктовых пюре сложного ассортимента.</p> <p>Холодное парфе из ягод, бланманже, мусс клюквенный. Проведение расчетов по формулам. Выбор и безопасное использование технологического инвентаря и технологического оборудования. Выбор вариантов оформления сложных десертов. Принятие решений по организации процессов приготовления десертов. Выбор способов сервировки подачи сложных холодных десертов. Приготовление и оформление десертов. Оценка качества и безопасности готовой продукции. Оформление документации. Презентация готовых десертов потребителю.</p>	6	3
6	<p>Приготовление сложных холодных десертов на основе творога сложного ассортимента.</p> <p>Организация их хранение в процессе приготовления холодных десертов сложного ассортимента с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства. Выбор, применения комбинирование различных способов приготовления холодных десертов сложного ассортимента с учетом заказа, вида основного сырья, его кулинарных свойств. Проверка качества и соответствие основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним технологическим требованиям к сложным холодным десертам. Проверка качества готовых холодных десертов сложного ассортимента перед отпуском, упаковкой на вынос. Порционирование, сервировка и оформление холодных десертов сложного ассортимента расчёт стоимости, ведение учета реализованных холодных десертов сложного ассортимента.</p>	6	3
7	<p>Приготовление сложных холодных десертов на основе муки сложного ассортимента.</p> <p>Тулип, пай с фруктами, рулет с фило с фруктами и ягодами, кофейный террин. Организация их хранение в процессе приготовления холодных десертов сложного ассортимента с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства. Выбор, применения комбинирование различных способов приготовления холодных десертов сложного ассортимента с учетом заказа, вида основного сырья, его кулинарных свойств. Проверка качества и соответствие основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним технологическим требованиям к сложным холодным десертам. Проверка качества готовых холодных десертов сложного ассортимента перед отпуском, упаковкой на вынос. Порционирование, сервировка и оформление холодных десертов сложного ассортимента расчёт стоимости, ведение учета реализованных холодных десертов сложного ассортимента.</p>	6	3
8	<p>Приготовление сложных холодных десертов на основе крупы сложного ассортимента.</p> <p>Поленты. Организация их хранение в процессе приготовления холодных десертов сложного ассортимента с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства. Выбор, применения комбинирование различных способов приготовления холодных десертов сложного ассортимента с учетом заказа, вида основного сырья, его кулинарных свойств. Проверка качества и соответствие основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним технологическим требованиям к</p>	6	3

		сложным холодным десертам. Проверка качества готовых холодных десертов сложного ассортимента перед отпуском, упаковкой на вынос. Порционирование, сервировка и оформление холодных десертов сложного ассортимента расчёт стоимости, ведение учета реализованных холодных десертов сложного ассортимента.		
9		Приготовление сложных горячих десертов суфле сложного ассортимента. Суфле ванильное, суфле шоколадно-ореховое на манной крупе, суфле ореховое. Организация их хранение в процессе приготовления горячих десертов сложного ассортимента с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства. Выбор, применения комбинирование различных способов приготовления горячих десертов сложного ассортимента с учетом заказа, вида основного сырья, его кулинарных свойств. Проверка качества и соответствие основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним технологическим требованиям к сложным горячим десертам. Проверка качества готовых горячих десертов сложного ассортимента перед отпуском, упаковкой на вынос. Порционирование, сервировка и оформление горячих десертов сложного ассортимента расчёт стоимости, ведение учета реализованных холодных десертов сложного ассортимента.	6	3
10		Приготовление сложных горячих десертов пирогов сложного ассортимента. Воздушный пирог из яблок, морковный кекс с глазурью, гурьевская каша. Суфле ванильное, суфле шоколадно-ореховое на манной крупе, суфле ореховое. Организация их хранение в процессе приготовления горячих десертов сложного ассортимента с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства. Выбор, применения комбинирование различных способов приготовления горячих десертов сложного ассортимента с учетом заказа, вида основного сырья, его кулинарных свойств. Проверка качества и соответствие основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним технологическим требованиям к сложным горячим десертам. Проверка качества готовых горячих десертов сложного ассортимента перед отпуском, упаковкой на вынос. Порционирование, сервировка и оформление горячих десертов сложного ассортимента расчёт стоимости, ведение учета реализованных холодных десертов сложного ассортимента.	6	3
11		Приготовление сложных горячих десертов снежков, фондю сложного ассортимента. Снежки из шоколада, шоколадное фондю. Организация их хранение в процессе приготовления горячих десертов сложного ассортимента с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства. Выбор, применения комбинирование различных способов приготовления горячих десертов сложного ассортимента с учетом заказа, вида основного сырья, его кулинарных свойств. Проверка качества и соответствие основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним технологическим требованиям к сложным горячим десертам. Проверка качества готовых горячих десертов сложного ассортимента перед отпуском, упаковкой на вынос. Порционирование, сервировка и оформление горячих десертов сложного ассортимента расчёт стоимости, ведение учета реализованных холодных десертов сложного ассортимента.	6	3

	12	Приготовление сложных горячих десертов фламбе сложного ассортимента. Десерты фламбе. Суфле ванильное, суфле шоколадно-ореховое на манной крупе, суфле ореховое. Организация их хранение в процессе приготовления горячих десертов сложного ассортимента с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства. Выбор, применения комбинирование различных способов приготовления горячих десертов сложного ассортимента с учетом заказа, вида основного сырья, его кулинарных свойств. Проверка качества и соответствие основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним технологическим требованиям к сложным горячим десертам. Проверка качества готовых горячих десертов сложного ассортимента перед отпуском, упаковкой на вынос. Порционирование, сервировка и оформление горячих десертов сложного ассортимента расчёт стоимости, ведение учета реализованных холодных десертов сложного ассортимента.	6	3
Раздел 3. Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации холодных, горячих напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания			10	
Тема 3.1. Приготовление холодных, горячих напитков	1	Приготовление холодных напитков сложного ассортимента. Организация их хранение в процессе приготовления горячих десертов сложного ассортимента с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства. Выбор, применения комбинирование различных способов приготовления горячих десертов сложного ассортимента с учетом заказа, вида основного сырья, его кулинарных свойств. Проверка качества и соответствие основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним технологическим требованиям к сложным горячим десертам. Проверка качества готовых горячих десертов сложного ассортимента перед отпуском, упаковкой на вынос. Порционирование, сервировка и оформление горячих десертов сложного ассортимента расчёт стоимости, ведение учета реализованных холодных десертов сложного ассортимента.	6	3
	2	Приготовление горячих напитков сложного ассортимента Организация их хранение в процессе приготовления горячих десертов сложного ассортимента с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства. Выбор, применения комбинирование различных способов приготовления горячих десертов сложного ассортимента с учетом заказа, вида основного сырья, его кулинарных свойств. Проверка качества и соответствие основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним технологическим требованиям к сложным горячим десертам. Проверка качества готовых горячих десертов сложного ассортимента перед отпуском, упаковкой на вынос. Порционирование, сервировка и оформление горячих десертов сложного ассортимента расчёт стоимости, ведение учета реализованных	4	3

		холодных десертов сложного ассортимента.		
Дифференцированный зачёт			2	2
Всего:			108	

Для характеристики уровня освоения учебного материала используются следующие обозначения:

- 1 – ознакомительный (узнавание ранее изученных объектов, свойств);
- 2 – репродуктивный (выполнение деятельности по образцу, инструкции или под руководством);
- 3 – продуктивный (планирование и самостоятельное выполнение деятельности, решение проблемных задач).

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы производственной практики обеспечивается на базовых учебных предприятиях на основании договоров с работодателями и предполагает наличие рабочих мест, оснащенных производственными столами, производственным оборудованием (механическое, весовое, холодильное, тепловое), посудой, производственным инвентарём и инструментами для приготовления сложных горячих и холодных десертов и напитков.

4.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники.

Лутошкина, Г. Г. Техническое оснащение и организация рабочего места [Текст] : учебник для студ. учреждений СПО / Г. Г. Лутошкина, Ж. С. Анохина. – 3-е изд., стер. – М.: ИЦ "Академия", 2018. – 240 с.

Синицына, А. В. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента [Текст] : учебник для студ. учреждений СПО / А. В. Синицына, Е. И. Соколова. – 2-е изд., стер. - М.: ИЦ «Академия», 2018. – 304 с.

Нормативные документы отраслевой направленности, используемые в учебной деятельности:

1. Федеральный закон от 2012г. №184-ФЗ «О техническом регулировании».
2. Федеральный закон «О защите прав потребителей» (с изменениями и дополнениями)
3. Федеральный закон от 30.03.99 ФЗ-52 «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» (с изменениями и дополнениями)
4. Федеральный закон от 02.01.2000 N 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов»
5. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 8 с.
6. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. Введ. 2016-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 48 с.

7. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 10 с.
8. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия – Введ. 2016 – 01 – 01.- М.: Стандартинформ, 2014.- III, 12 с.
9. ГОСТ 30389 - 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования – Введ. 2016 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014.- III, 12 с.
10. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014. – III, 11 с.
11. ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию.- Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014.- III, 16 с.
12. ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014. – III, 10 с.
13. СанПиН 2.3.2. 1324-03 Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 22 мая 2003 г. № 98.
14. СП 1.1.1058-01. Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 13 июля 2001 г. № 18 [в редакции СП 1.1.2193-07 «Дополнения № 1»]. – Режим доступа: http://www.fabrikabiz.ru/1002/4/0.php-show_art=2758.
15. СанПиН 2.3.2.1078-01 Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 20 августа 2002 г. № 27
16. СанПиН 2.3.6. 1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 08 ноября 2001 г. № 31 [в редакции СП 2.3.6. 2867-11 «Изменения и дополнения» № 4»].

Электронные образовательные ресурсы:

Журнал "Современный ресторан" Автор/создатель: Издательский дом "Панорама" <http://restoran.panor.ru>

Интернет ресурсы:

<http://www.gastronom.ru>

<http://www.restoranoff.ru>

<http://www.frio.ru>

<http://kuking.net>

<http://lacucinaitaliana.ru>

<http://supercook.ru>

4.3. Общие требования к организации образовательного процесса

Производственная практика организована на базовых предприятиях общественного питания на основании договоров с работодателями.

4.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса

Требования к квалификации педагогических кадров, обеспечивающих обучение по производственной практике: наличие высшего профессионального образования, соответствующего профилю модуля. Руководители практики должны иметь 5-6 разряд по профессии повар, с обязательной стажировкой в профессиональной организации не реже одного раза в 3 года, опыт деятельности является обязательным.

5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

Контроль и оценка результатов освоения производственной практики профессионального модуля осуществляется руководителями практики в процессе прохождения учебной практики, проведении текущего и промежуточного контроля

Раздел и/или тема	Результаты освоения программы		Вид контроля	Формы и методы контроля	Вид оценочного средства	Форма индивидуального учёта успеваемости	Оценка результатов **
	ЗУН *	Компетенции (код)					
ПП. 04.01.	1,2,3	ОК 01- 07, 09,10, 11 ПК 4.1. - 4.6.	Текущий	Практическое задание	Задания для выполнения на производственной практике	Учебный журнал, дневник практики. Аттестационный лист. Отчет. Характеристика.	Бальная оценка знаний, умений. (2-5), оценка ОК, ПК
	1,2,3	ОК 01- 07, 09,10, 11 ПК 4.1. - 4.6.	Промежуточный	Дифференцированный зачёт	Задания для дифференцированного зачёта	Учебный журнал, ведомость промежуточной аттестации, ведомость оценки ОК, ПК зачётная книжка.	Бальная оценка знаний, умений. Дихотомическая оценка ОК, ПК

*Результаты усвоения дисциплины:

- 1 – знания
- 2 – умения
- 3 - навыки

Оценка результатов **

- 1) ЗУН - в баллах (2-5)
- 2) дихотомическая оценка ОК, ПК:
 - 1 – оценка положительная, т.е. ОК, ПК сформированы
 - 0 – оценка отрицательная, т.е. ОК, ПК не сформированы

ПЕРЕЧЕНЬ ХОЛОДНЫХ И ГОРЯЧИХ ДЕСЕРТОВ, НАПИТКОВ СЛОЖНОГО АССОРТИМЕНТА

Сложные холодные десерты:

1. Салаты: фруктовые, ягодные, шоколадные.
2. Ледяной салат из фруктов с шоколадным соусом.
3. Торт из замороженного мусса.
4. Апельсиновый лёд с ягодами.
5. Гранит из апельсинов.
6. Крем ванильный.
7. Миндальный крем с ягодами.
8. Крем – брюле.
9. Молочно – шоколадный заварной крем.
10. Крема – карамели.
11. Холодное суфле с фруктами.
12. Замороженное кофейно – пралиновое суфле.
13. Кофейный террин.
14. Ягодный террин.
15. Суфле (лимонное, апельсиновое, яблочное, морковное)
16. Парфе из белого шоколада.
17. Парфе из ягод.
18. Парфе кофейный.
19. Шоколадный щербет.
20. Лимонный щербет.
21. Щербет из грейпфрутов.
22. Поленты с шоколадом и ягодами.
23. Пай с фруктами и миндальным кремом.
24. Пай с лимонными меренгами.
25. Тирамису.
26. Чизкейк классический.
27. Сырный кекс с ягодами и орехами.
28. Сырный пирог с ягодами.
29. «Пасха» с фруктами и орехами.
30. Бланманже.
31. Рулет фило с фруктами и ягодами.
32. Мешочки и корзиночки фило с фруктами.

Сложные горячие десерты:

1. Суфле (ванильное, ореховое, шоколадное, из ягод и фруктов, сырное, шоколадно – ореховое на манной крупе).
2. Воздушный пирог из яблок.
3. Шоколадно – ореховый паровой пудинг.
4. Глазированный абрикосовый пудинг.

5. Морковный кекс с глазурью.
6. Гурьевская каша.
7. Снежок из шоколада.
8. Снежок в горячем сливочном соусе.
9. Шоколадно – фруктовое фондю.
10. Десерты фламбе.
11. Десерт с грушей «с обжигом»
12. Нугатин
13. Тесто «Фило»

Горячие и холодные напитки:

1. Чай
2. Кофе натуральный
3. Кофе натуральный на песке
4. Капучино
5. Латте
6. Какао
7. Горячий шоколад
8. Глинтвейны
9. Фреши
10. Коктейли на основе соков
11. Напитки из плодов и сухофруктов
12. Морсы
13. Лимонады
14. Квас из ржаного хлеба
15. Алкогольные и безалкогольные напитки