

**ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
«СТАВРОПОЛЬСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРАРНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ»**

Принято
Учебно-методической комиссией
факультета среднего
профессионального образования
Протокол № 5 от «21» февраля 2022г.



**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

программы подготовки специалистов среднего звена

по специальности среднего профессионального образования
43.02.15 Поварское и кондитерское дело

базовый уровень подготовки

Профиль получаемого профессионального образования:
социально-экономический

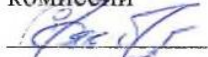
Квалификация выпускника
Специалист по поварскому и кондитерскому делу

Форма обучения
очная

Ставрополь, 2022

Рассмотрена и одобрена на
заседании цикловой комиссии
естественнонаучных дисциплин и
профессиональных модулей

Протокол № 4 от 18 февраля 2022 г.
Председатель цикловой
комиссии

 /Кастарнова Е.С.

Рабочая программа производственной практики ПМ.04 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания разработана с учетом требований Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело», утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 9 декабря 2016 г. № 1565, профессионального стандарта Повар, утвержденного приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 08.09.2015г. № 610н; профессионального стандарта Кондитер, утвержден приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 7.09.2015 г. № 597н.

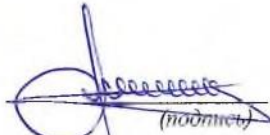
Организация-разработчик: Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Ставропольский государственный аграрный университет»

Разработчик:
Моргунова Анна Викторовна, к.т.н.
преподаватель УМО ФСПО



Программа согласована:

Директор ООО «СЕМЬЯ»


(подпись)

Д.В. Швец

«18» февраля 2022 г.

СОДЕРЖАНИЕ

1.	ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ	4
2.	РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ	6
3.	ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН И СОДЕРЖАНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ	7
4.	УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ	11
5.	КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ	14

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ ПП. 04 ПРИГОТОВЛЕНИЕ, ОФОРМЛЕНИЕ И ПОДГОТОВКА К РЕАЛИЗАЦИИ ХОЛОДНЫХ И ГОРЯЧИХ ДЕСЕРТОВ, НАПИТКОВ СЛОЖНОГО АССОРТИМЕНТА

1.1 Область применения программы

Рабочая программа производственной практики ПП. 04 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента является частью основной профессиональной образовательной программы по специальности **43.02.15 Поварское и кондитерское дело.**

1.2. Профессиональная характеристика:

Согласно профессиональному стандарту 12901 Кондитер (Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 7 сентября 2015 г. N 597н) наименование КВАЛИФИКАЦИИ - КОНДИТЕР.

1.3. Характеристика вида деятельности (ВД):

- 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.

1.4. Область профессиональной деятельности:

организация процесса и приготовление сложной кулинарной продукции, хлебобулочных и мучных кондитерских изделий для различных категорий потребителей и управление производством продукции питания.

1.5. Цели освоения программы производственной практики:

- закрепление теоретических знаний, полученных при изучении базовых дисциплин;
- приобретение обучающимися практических навыков и компетенций в сфере профессиональной деятельности;
- ознакомление с содержанием основных работ и исследований, выполняемых на предприятии или в организации по месту прохождения практики;
- усвоение приемов, методов и способов обработки, представления и интерпретации результатов проведенных практических исследований;
- приобретение практических навыков в будущей профессиональной деятельности.

1.6. Задачи программы производственной практики:

- формирование умений выполнять весь комплекс работ по организации процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов;
- воспитание высокой культуры, трудолюбия, аккуратности при выполнении операций технологического процесса приготовления сложных холодных и горячих десертов;
- развитие интереса в области общественного питания;

-способность анализировать и сравнивать производственные ситуации, быстрота мышления и принятия решений.

1.7. Место производственной практики:

ПП. 04 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента проводится на 3 курсе в 6 семестре концентрировано на рабочих местах действующих предприятий общественного питания, согласно договоров.

1.8. Описание профессионального модуля, включающего ПП:

ПМ.04 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания:

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

МДК 04.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента

ПП. 04 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента

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		
ПП.04	3 курс, 2 полугодие	72 часа

2.РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ ПП.04 ПРИГОТОВЛЕНИЕ, ОФОРМЛЕНИЕ И ПОДГОТОВКА К РЕАЛИЗАЦИИ ХОЛОДНЫХ И ГОРЯЧИХ ДЕСЕРТОВ, НАПИТКОВ СЛОЖНОГО АССОРТИМЕНТА

Результатом освоения рабочей программы производственной практики является сформированность у обучающихся необходимых для последующего освоения ими профессиональных (ПК) и общих (ОК) компетенций по избранной специальности.

Код	Наименование результата освоения практики
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
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.07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях
ОК.10	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках

3.ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН И СОДЕРЖАНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ ПП.04 ПРИГОТОВЛЕНИЕ, ОФОРМЛЕНИЕ И ПОДГОТОВКА К РЕАЛИЗАЦИИ ХОЛОДНЫХ И ГОРЯЧИХ ДЕСЕРТОВ, НАПИТКОВ СЛОЖНОГО АССОРТИМЕНТА

3.1 Тематический план производственной практики

Коды ПК, ОК	Виды работ	Коды и наименование модуля, разделов, тем производственной практики	Объем часов
ПК 4.1.- ПК 4.6. ОК 1-7, 9,10	разработки ассортимента холодных и горячих десертов, напитков с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; разработки, адаптации рецептур 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	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	276
		ПП. 04 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента	72
		Раздел модуля 1. Приготовление и подготовка к реализации холодных и горячих десертов сложного ассортимента	36
		Тема 1 Приготовление ледяного салата из фруктов с соусом, торта из замороженного мусса, панакоты, крема, крема-брюле, крема-карамели. Приготовление холодного суфле, замороженного суфле, террина, парфе, щербета, цитрусового льда с ягодами.	12
		Тема 2 Приготовление гранита, тирамису, чизкейка, бланманже; рулета, мешочков и корзиночек фило с фруктами. Приготовление горячего суфле, фондана, брауни	12
		Тема 3 Приготовление воздушного пирога, пудинга, кекса с глазурью, снежков из шоколада. Приготовление шоколадно-фруктового фондю, десертов фламбе, десертов «с обжигом»	12
		Раздел модуля 2. Приготовление и подготовка к реализации холодных и горячих напитков сложного ассортимента	36
		Тема 4. Приготовление свежееотжатые соки, фруктово-ягодные прохладительные напитки, холодные пунши. Приготовление ласси йогуртовые, безалкогольные мохито, фраппе, лимонады.	12
		Тема 5 Приготовление смузи, компоты, холодные чай и кофе, коктейли, морсы, квас, какао, шоколад	12

		Тема 6 Приготовление горячий пунш, сбитень. Приготовление глинтвейн, взвар. Зачет с оценкой	12
		Всего	72

3.2.Содержание производственной практики ПП.04 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента

Код и наименование профессионального модуля (ПМ) и тем производственной практики	Содержание учебных занятий	Объём часов	Уровень усвоения	Формируемые компетенции
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		276		
ПП. 04 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента		72		
Тема 1. Приготовление холодных десертов сложного ассортимента: ледяного салата из фруктов с соусом, торта из замороженного мусса, панакоты, крема, крема-брюле, крема-карамели. Приготовление холодного суфле, замороженного суфле, террина, парфе, щербета, цитрусового льда с ягодами	Содержание Инструктаж по технике безопасности при работе в овощном, горячем и холодном цехах. Подготовка рабочего места при приготовлении сложных холодных десертов. Первичное обрабатывание ягод, фруктов, яиц, муки, сливок и других компонентов. Нарезка продуктов, взбивание яичных белков, желтков, сливок, просеивание муки, темперирование шоколада, подготовка желатина, обжаривание орехов, последовательность приготовления блюд. Подготовка украшений из шоколада. Тепловая обработка (варка) некоторых компонентов, протираание, взбивание, доведение до готовности. Оформление, отпуск готового блюда. Требования к качеству готовых блюд (температура подачи, цвет, вкус, запах, консистенция, норма выхода блюда).	12	3	ПК 4.1.- ПК 4.6. ОК 1-5, 7,10
Тема 2 Приготовление холодных и горячих десертов сложного ассортимента: гранита, тирамису, чизкейка, бланманже; рулета,	Содержание Инструктаж по технике безопасности при работе в овощном, горячем и холодном цехах. Подготовка рабочего места при	12	3	ПК 4.1.- ПК 4.6.

<p>мешочков и корзиночек фило с фруктами. Приготовление горячего суфле, фондана, брауни</p>	<p>приготовлении сложных холодных и горячих десертов. Первичное обрабатывание ягод, фруктов, яиц, муки, сливок, молока и других компонентов. Нарезка продуктов, взбивание яичных белков, желтков, молока, подготовка сухофруктов, просеивание муки, обжаривание орехов, последовательность приготовления блюд, (формовка). Приготовление сладких соусов. Протираание, взбивание, доведение до готовности, тепловая обработка (выпекание). Оформление и отпуск готового блюда. Требование к качеству готовых блюд (температура подачи, цвет, вкус, запах, консистенция, норма выхода блюда).</p>			<p>ОК 1-5, 7,10</p>
<p>Тема 3 Приготовление горячих десертов сложного ассортимента: воздушного пирога, пудинга, кекса с глазурью, снежков из шоколада, шоколадно-фруктового фондю, десертов фламбе, десертов «с обжигом»</p>	<p>Содержание Инструктаж по технике безопасности при работе в овощном, горячем цехах. Подготовка рабочего места при приготовлении сложных горячих десертов. Первичное обрабатывание ягод, фруктов, яиц, муки, молока, круп и других компонентов. Нарезка продуктов, взбивание яиц, молока, темперирование шоколада, подготовка сухофруктов, просеивание муки, обжаривание орехов, последовательность приготовления блюд, (формовка). Приготовление сладких соусов. Протираание, взбивание, доведение до готовности, тепловая обработка (выпекание). Оформление и отпуск готового блюда. Требование к качеству готовых блюд (температура подачи, цвет, вкус, запах, консистенция, норма выхода блюда).</p>	<p>12</p>	<p>3</p>	<p>ПК 4.1.- ПК 4.6. ОК 1-5, 7,10</p>
<p>Тема 4. Приготовление холодных напитков сложного ассортимента: свежееотжатые соки, фруктово-ягодные прохладительные напитки, холодные пунши. Приготовление ласси йогуртовые, безалкогольные мохито, фраппе, лимонады</p>	<p>Содержание Инструктаж по технике безопасности при работе в овощном и холодном цехах. Подготовка рабочего места при приготовлении сложных холодных напитков. Первичное обрабатывание ягод, фруктов, яиц, муки, сливок и других компонентов. Нарезка продуктов, последовательность приготовления блюд. Тепловая обработка (варка) некоторых компонентов, протираание, взбивание, доведение до готовности. Оформление, отпуск готового блюда. Требование к качеству готовых блюд (температура подачи, цвет, вкус, запах, консистенция, норма выхода блюда).</p>		<p>3</p>	<p>ПК 4.1.- ПК 4.6. ОК 1-5, 7,10</p>

		12			
		Содержание			
Тема 5 Приготовление холодных и горячих напитков сложного ассортимента: смузи, компоты, холодные чай и кофе, коктейли, морсы, квас, какао, шоколад	Инструктаж по технике безопасности при работе в овощном, горячем и холодном цехах. Подготовка рабочего места при приготовлении сложных холодных и горячих напитков. Первичное обрабатывание компонентов. Оформление и отпуск готового блюда. Требование к качеству готовых блюд (температура подачи, цвет, вкус, запах, консистенция, норма выхода блюда).	12	3		ПК 4.1.- ПК 4.6. ОК 1-5, 7,10
Тема 6 Приготовление горячих напитков сложного ассортимента: горячий пунш, сбитень. Приготовление глнтвейн, взвар. Зачет с оценкой	Содержание Инструктаж по технике безопасности при работе в горячем и холодном цехах. Подготовка рабочего места при приготовлении сложных горячих напитков. Первичное обрабатывание компонентов. Оформление и отпуск готового блюда. Требование к качеству готовых блюд (температура подачи, цвет, вкус, запах, консистенция, норма выхода блюда).	12	3		
Всего		72			

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ ПП. 04 ПРИГОТОВЛЕНИЕ, ОФОРМЛЕНИЕ И ПОДГОТОВКА К РЕАЛИЗАЦИИ ХОЛОДНЫХ И ГОРЯЧИХ ДЕСЕРТОВ, НАПИТКОВ СЛОЖНОГО АССОРТИМЕНТА

4.1. Требования к материально-техническому обеспечению

Реализация рабочей программы производственной практики ПП. 04 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента организуется в соответствии с договорами о сетевом взаимодействии и сотрудничестве с предприятиями соответствующего профиля.

4.2. Информационное обеспечение обучения

Нормативно-правовая документация

1. Российская Федерация. Законы. О качестве и безопасности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: федер. закон: [принят Гос. Думой 1 дек.1999 г.: одобр. Советом Федерации 23 дек. 1999 г.: в ред. на 13.07.2015г. № 213-ФЗ]. Режим доступа http://legalacts.ru/doc/29_FZ-o-kachestve-i-bezopasnosti-piwevyh-produktov/
2. Российская Федерация. Постановления. Правила оказания услуг общественного питания [Электронный ресурс]: постановление Правительства РФ: [Утв. 15 авг. 1997 г. № 1036: в ред. от 10 мая 2007 № 276]. Режим доступа <http://base.garant.ru/166149/>
3. 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. Режим доступа http://www.infosait.ru/norma_doc/46/46201/
4. 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.
5. 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 Режим доступа <http://files.stroyinf.ru/data2/1/4293855/4293855259>
6. 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»]. – Режим доступа <http://pravo.gov.ru/proxy/ips/?docbody=&nd=102063865&rdk=&backlink=1>
7. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 8 с. Режим доступа <http://www.internet-law.ru/gosts/gost/54759>
8. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 8 с. Режим доступа <http://www.internet-law.ru/gosts/gost/54759>
9. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. - Введ. 2016-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 48 с. Режим доступа <http://www.internet-law.ru/gosts/gost/56009>

10. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.- Введ. 2015- 01-01. - М.: Стандартиформ, 2014.-III, 10 с. Режим доступа <http://www.internet-law.ru/gosts/gost/54758>

11. ГОСТ 30389 - 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования – Введ. 2016 – 01 – 01. – М.: Стандартиформ, 2014.- III, 12 с. Режим доступа <http://www.internet-law.ru/gosts/gost/57023>

12. ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию.- Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартиформ, 2014.- III, 16 с. Режим доступа <https://docplan.ru/Index2/1/4293776/4293776054.htm>

13. 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.: Стандартиформ, 2014. – III, 10 с. Режим доступа <https://docplan.ru/Index2/1/4293776/4293776052.htm>

Основные источники:

1. Васильева, И. В. Технология продукции общественного питания : учебник и практикум для СПО / И. В. Васильева, Е. Н. Мясникова, А. С. Безряднова. — 2-е изд., перераб. и доп. — М. : Юрайт, 2017. Режим доступа <https://www.biblio-online.ru>

2. Пасько, О. В. Технология продукции общественного питания. Лабораторный практикум: учебное пособие для СПО / О. В. Пасько, О. В. Автюхова. — 2-е изд., испр. и доп. — М. : Юрайт, 2017. Режим доступа <https://www.biblio-online.ru>

3. Самородова, И.П. Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции: учебник для СПО / Электронный учебник. - М.: Академия, 2015 Режим доступа <https://www.academia-moscow.ru>

Дополнительные источники:

1. Шатун, Л.Г. Повар: учебное пособие / Л.Г. Шатун, О.Г. Шатун. — Изд. 10-е, стер.— Ростов н/Д.: Феникс, 2018.-250 с. - ISBN: 978-5-222-28363-9 - Режим доступа <https://www.biblio-online.ru>

Справочники:

1.Здобнов, А.И. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания/А.И.Здобнов, В.А. Цыганенко. – К.; ООО «Издательство Арий», М.: ИКТЦ «Лада», 2015.-680с.

Периодические издания

Годовая подписка на журналы: «Вестник образования», «Среднее профессиональное образование», «Методист», «Ресторанные ведомости», «Школа гастронома», «Лиза» (2015-2019гг.)

Интернет-ресурсы (сайтов):

«Кулинарный портал». [http:// kulina.ru](http://kulina.ru), [http:// povary.ru](http://povary.ru), [http:// vkus.by](http://vkus.by)

Главный портал индустрии гостеприимства и питания. [http:// www.horeca.ru](http://www.horeca.ru)

Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях по СанПиН <http://pbprog.ru/databases/foodu/?polygon=Y>

<http://pbprog.ru/databases/foodu/?polygon=Y>

<http://www.pitportal.ru/technolog/11144.html>

<http://www.magnatcorp.ru/articles/4158.html>

<http://www.fabrikabiz.ru/restaurant/4/5.php>

<http://www.creative-chef.ru/>

<http://www.gastromag.ru/>

<http://novikovgroup.ru/>

<http://www.cafemumu.ru/>

<http://www.aup.ru/books/m21/>

<http://instrukciy.ru/otrasli/page39.html>

4.3. Кадровое обеспечение производственной практики

Требования к квалификации педагогических кадров, осуществляющих руководство практикой: педагогические работники должны иметь на 1–2 разряда по профессии рабочего выше, чем предусмотрено образовательным стандартом для выпускников. Опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы является обязательным для преподавателей, отвечающих за освоение обучающимся профессионального цикла. Преподаватели должны проходить стажировку в профильных организациях не реже 1 раза в 3 года.

5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ ПП.04 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Формы и методы контроля и оценки
<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>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 и форм обслуживания</p> <p>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</p>	<p>Зачет с оценкой по производственной практике, производственная характеристика, дневник производственной практики, аттестационный лист, отчет студента, фотоотчет, отчет преподавателя (руководителя практики)</p>

Формы и методы контроля и оценки результатов обучения должны позволять проверять у обучающихся не только сформированность профессиональных компетенций, но и развитие общих компетенций и обеспечивающих их умений.

Результаты (освоенные общие компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ОК 01 Выбирать способы решения задач профессиональной	<ul style="list-style-type: none"> – точность распознавания сложных проблемных ситуаций в различных контекстах; – адекватность анализа сложных 	<p>Экспертное наблюдение за выполнением -практических работ;</p>

<p>деятельности, применительно к различным контекстам.</p>	<p>ситуаций при решении задач профессиональной деятельности;</p> <ul style="list-style-type: none"> – оптимальность определения этапов решения задачи; – адекватность определения потребности в информации; – эффективность поиска; – адекватность определения источников нужных ресурсов; – разработка детального плана действий; – правильность оценки рисков на каждом шагу; – точность оценки плюсов и минусов полученного результата, своего плана и его реализации, предложение критериев оценки и рекомендаций по улучшению плана 	<p>- конкурсных работ; -участием во внеурочной деятельности</p>
<p>ОК. 02 Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности</p>	<ul style="list-style-type: none"> – оптимальность планирования информационного поиска из широкого набора источников, необходимого для выполнения профессиональных задач; – адекватность анализа полученной информации, точность выделения в ней главных аспектов; – точность структурирования отобранной информации в соответствии с параметрами поиска; – адекватность интерпретации полученной информации в контексте профессиональной деятельности; 	
<p>ОК.03 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие</p>	<ul style="list-style-type: none"> – актуальность используемой нормативно-правовой документации по профессии; – точность, адекватность применения современной научной профессиональной терминологии 	
<p>ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами</p>	<ul style="list-style-type: none"> – эффективность участия в деловом общении для решения деловых задач; – оптимальность планирования профессиональной деятельности 	
<p>ОК. 05 Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста</p>	<ul style="list-style-type: none"> – грамотность устного и письменного изложения своих мыслей по профессиональной тематике на государственном языке; – толерантность поведения в рабочем коллективе 	
<p>ОК 06. Проявлять гражданско-</p>	<ul style="list-style-type: none"> – понимание значимости своей профессии 	

<p>патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей</p>		
<p>ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях</p>	<ul style="list-style-type: none"> – точность соблюдения правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; – эффективность обеспечения ресурсосбережения на рабочем месте 	
<p>ОК. 09 Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности</p>	<ul style="list-style-type: none"> – адекватность, применения средств информатизации и информационных технологий для реализации профессиональной деятельности 	
<p>ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках</p>	<ul style="list-style-type: none"> – адекватность понимания общего смысла четко произнесенных высказываний на известные профессиональные темы); – адекватность применения нормативной документации в профессиональной деятельности; – точно, адекватно ситуации обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые); – правильно писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы 	
<p>ОК 11 Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере</p>	<p>адекватность применения нормативной документации в профессиональной деятельности</p>	