


Министерство образования Оренбургской области
Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение
«Бузулукский строительный колледж»
г. Бузулука Оренбургской области

Согласовано

Директор ООО «Промтэк»

Хмелевская Н.В.


«21» 08 20 20 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

Учебной практики

по профессиональному модулю

ПМ.04 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента

Профессии: 43.01.09 «Повар, кондитер»

Уровень подготовки: базовый

Квалификация: повар, кондитер

Форма обучения: очная

2020 г.

Разработала:

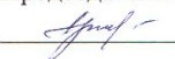
Якубова Елена Владимировна, преподаватель практического обучения
высшей квалификационной категории ГАПОУ «Бузулукский строительный
колледж» г. Бузулука Оренбургской области

РАССМОТРЕНО

на заседании ПЦК преподавателей специальных дисциплин и практического
обучения


протокол № 1 от 31.08 2020 г.

Председатель ПЦК

 / Е.А. Артеменкова

Согласовано

Зам.директора по УПР

 / О.А. Сбродова

«31» 08 2020 г.

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРАКТИКИ

1.1. Область применения программы

Программа практики по профессиональному модулю по 04. «Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента»

является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по профессии **43.01.09 «Повар, кондитер»** в части освоения квалификации: Повар, кондитер и основных видов профессиональной деятельности (ВПД): Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента.

1.2. Цели практики

Практика имеет целью комплексное освоение обучающимися всех видов профессиональной деятельности по профессии среднего профессионального образования, формирование общих и профессиональных компетенций, а также приобретение необходимых умений и опыта практической работы по профессии

1.3. Формы контроля

По учебной практике предусмотрен контроль в форме зачета при условии положительного аттестационного листа по практике руководителей практики от организации и образовательной организации об уровне освоения профессиональных компетенций; наличия положительной характеристики организации на обучающегося по освоению общих компетенций в период прохождения практики; полноты и своевременности представления дневника практики и отчета о практике в соответствии с заданием на практику. Результаты прохождения практики обучающимися, учитываются при итоговой аттестации.

1.4. Количество часов на освоение программы практики

учебная практика рассчитана 108 часов (3 недели).

1.5. Условия организации практики

Учебная практика может быть организована в учебно-производственных мастерских ГАПОУ «БСК»

2. ПЛАН И СОДЕРЖАНИЕ ПРАКТИКИ

№ п/п	Виды работ	Содержание практики	Объем
1			8
Раздел 1. Организация процессов приготовления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента			
1	УП.4.1 Подготовка инвентаря, оборудования, посуды для производства и реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков.	<ul style="list-style-type: none"> -Проводит текущую уборку рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; - Подготавливает к работе производственное оборудование, инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы, для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента -Соблюдает правила техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда -Выбирает, подготавливает материалы, посуду, контейнеры, оборудование для упаковки, хранения, подготовки к транспортированию готовых холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков -Оценивает наличие, проверять органолептическим способом качество, безопасность обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, пряностей, приправ и других расходных материалов; -Осуществляет их выбор в соответствии с технологическими требованиями; -Обеспечивает их хранение в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; 	8
Раздел 2. Приготовление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента -часов.			72
2	УП.4.2. Приготовление натуральных свежих фруктов и ягод.	<ul style="list-style-type: none"> -Выбирает, подготавливает ароматические вещества, взвешивать, измерять продукты, входящие в состав натуральных свежих фруктов и ягод; -Использует региональные продукты для приготовления натуральных свежих фруктов и ягод разнообразного ассортимента -Выбирает, применяет, комбинирует различные способы приготовления натуральных свежих фруктов и ягод с учетом типа питания, вида основного сырья: - готовит сладкие соусы; - нарезает, вручную и механическим способом арбузы, дыни свежие; - оформляет и укладывает виноград гроздьями; - подает клубнику, малину, землянику со сметаной, молоком или сливками; - нарезает, вручную и механическим способом груши, яблоки, киви, цитрусовые эстетично оформляет и украшает; - готовит салат из вишни, киви и дыни; - готовит фруктовый десерт; -смешивает и взбивает готовые сухие смеси промышленного производства; -Определяет степень готовности блюд из свежих фруктов и ягод, доводит до вкуса; -Выбирает оборудование, производственный инвентарь, 	8

		<p>посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления</p> <p>-Порционирует, сервирует и оформляет натуральные свежие фрукты и ягоды для подачи с учетом рационального использования ресурсов</p> <p>-Охлаждает и замораживает натуральные свежие фрукты и ягоды с учетом требований к безопасности пищевых продуктов;</p> <p>-Хранит свежее приготовленные натуральные фрукты и ягоды с учетом требований по безопасности готовой продукции;</p> <p>-Владеет профессиональной терминологией;</p> <p>консультирует потребителей, оказывать им помощь в выборе натуральных свежий фруктов и ягод.</p>	
3	<p>УП.4.3. Приготовление компотов из свежих и замороженных плодов и ягод разнообразного ассортимента.</p>	<p>Выбирает, подготавливает ароматические вещества, взвешивать, измерять продукты, входящие в состав компотов из свежих и замороженных плодов и ягод разнообразного ассортимента;</p> <p>-Использует региональные продукты для приготовления компотов из свежих и замороженных плодов и ягод, разнообразного ассортимента</p> <p>-Выбирает, применяет, комбинирует различные способы приготовления компотов из свежих и замороженных плодов и ягод, с учетом типа питания, вида основного сырья:</p> <p>- готовит компот из свежих плодов и ягод;</p> <p>- готовит компот из замороженных плодов и ягод;</p> <p>-готовит компот из яблок, груш, айвы, персиков, слив, вишни и клубники;</p> <p>- эстетично оформляет и подает;</p> <p>-Определяет степень готовности компотов, доводит до вкуса;</p> <p>-Выбирает оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления;</p> <p>-Порционирует, сервирует и оформляет компоты для подачи с учетом рационального использования ресурсов</p> <p>-Хранит свежее приготовленные компоты с учетом требований по безопасности готовой продукции;</p> <p>-Владеет профессиональной терминологией;</p> <p>консультирует потребителей, оказывать им помощь в выборе компотов.</p>	8
4	<p>УП.4.4. Приготовление желированных блюд, киселей разнообразного ассортимента.</p>	<p>Выбирает, подготавливает ароматические вещества, взвешивать, измерять продукты, входящие в состав киселей в соответствии с рецептурой;</p> <p>-Использует региональные продукты для приготовления желированных блюд, киселейразнообразного ассортимента.</p> <p>-Выбирает, применяет, комбинирует различные способы приготовленияжелированных блюд, киселейразнообразного ассортимента с учетом типа питания, вида основного сырья, его кулинарных свойств:</p> <p>- готовит густой, полужидкий кисель;</p>	6

		<p>-готовит кисель из свежих ягод; из яблок, молочный кисель;</p> <p>-Определяет степень готовности киселей;</p> <p>-Выбирает оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления</p> <p>-Проверяет качество готовых киселей перед отпуском, упаковкой на вынос;</p> <p>-Порционирует, сервирует и оформляет кисели для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции, выдерживает температуру подачи киселей</p> <p>-Хранит свежеприготовленные кисели с учетом требований по безопасности готовой продукции;</p> <p>-Владеет профессиональной терминологией;</p> <p>консультирует потребителей, оказывать им помощь в выборе киселей</p>	
5	УП.4.5. Приготовление желе разнообразного ассортимента.	<p>Выбирает, подготавливает ароматические вещества, взвешивать, измерять продукты, входящие в состав желе в соответствии с рецептурой;</p> <p>-Использует региональные продукты для приготовления желе разнообразного ассортимента.</p> <p>-Выбирает, применяет, комбинирует различные способы приготовления желеразнообразного ассортимента с учетом типа питания, вида основного сырья, его кулинарных свойств:</p> <ul style="list-style-type: none"> - подготавливает желатин, агар-агар; - варит фрукты в сахарном сиропе, воде, вине; - готовит желе из свежих ягод; <p>-готовит желе яблочное;</p> <p>-готовит желе из лимонов, апельсинов, мандаринов;</p> <p>-готовит желе молочное и многослойное;</p> <p>-Определяет степень готовности желе, доводит до вкуса;</p> <p>-Выбирает оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления желе;</p> <p>-Проверяет качество желе перед отпуском, упаковкой на вынос;</p> <p>-Порционирует, сервирует и оформляет желе для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции, выдерживает температуру подачи желе;</p> <p>-Владеет профессиональной терминологией;</p> <p>консультирует потребителей, оказывать им помощь в выборе разнообразного желе.</p>	6
6	УП.4.6. Приготовление муссов разнообразного ассортимента.	<p>Выбирает, подготавливает ароматические вещества, взвешивать, измерять продукты, входящие в состав муссов в соответствии с рецептурой;</p> <p>-Использует региональные продукты для приготовления муссов разнообразного ассортимента.</p> <p>-Выбирает, применяет, комбинирует различные способы приготовления муссов разнообразного ассортимента с учетом типа питания, вида основного сырья, его кулинарных свойств:</p> <ul style="list-style-type: none"> - подготавливает желатин, агар-агар; 	8

		<ul style="list-style-type: none"> - варит фрукты в сахарном сиропе, воде, вине; - готовит мусс клюквенный; -Определяет степень готовности муссов, доводит до вкуса; -Выбирает оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления муссов; -Проверяет качество муссов перед отпуском, упаковкой на вынос; -Порционирует, сервирует и оформляет муссы для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции, выдерживает температуру подачи муссов; -Владеет профессиональной терминологией; <p>консультирует потребителей, оказывать им помощь в выборе разнообразных муссов.</p>	
7	УП.4.7. Приготовление самбуков и крема разнообразного ассортимента.	<p>Выбирает, подготавливает ароматические вещества, взвешивать, измерять продукты, входящие в состав самбуков и кремов в соответствии с рецептурой;</p> <p>-Использует региональные продукты для приготовления самбуков и кремов разнообразного ассортимента.</p> <p>-Выбирает, применяет, комбинирует различные способы приготовления самбуков и кремов разнообразного ассортимента с учетом типа питания, вида основного сырья, его кулинарных свойств:</p> <ul style="list-style-type: none"> - подготавливает желатин, агар-агар; - варит фрукты в сахарном сиропе, воде, вине; - готовит самбук яблочный; -готовит самбук абрикосовый; -готовит крем ванильный из сметаны; <p>-Определяет степень готовности самбуков, доводит до вкуса;</p> <p>-Выбирает оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления самбуков и кремов;</p> <p>-Проверяет качество самбуков и кремов перед отпуском, упаковкой на вынос;</p> <p>-Порционирует, сервирует и оформляет самбуки и крема для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции, выдерживает температуру подачи муссов;</p> <p>-Владеет профессиональной терминологией;</p> <p>консультирует потребителей, оказывать им помощь в выборе разнообразных самбуков и кремов</p>	8
8	УП.4.8. Приготовления горячих сладких блюд и десертов разнообразного ассортимента.	<p>Выбирает, подготавливает ароматические вещества, взвешивать, измерять продукты, входящие в состав горячих сладких блюд и десертов в соответствии с рецептурой;</p> <p>-Использует региональные продукты для приготовления горячих сладких блюд и десертов разнообразного ассортимента.</p> <p>-Выбирает, применяет, комбинирует различные способы приготовления горячих сладких блюд и десертов разнообразного ассортимента с учетом типа питания, вида основного сырья, его кулинарных свойств:</p> <ul style="list-style-type: none"> - хранит, использует готовые виды теста; - нарезает, измельчает, протирает вручную и механическим 	8

		<p>способом фрукты, ягоды;</p> <ul style="list-style-type: none"> - варит фрукты в сахарном сиропе, воде, вине; - запекать фрукты; - взбивает яичные белки, яичные желтки, сливки; -готовит гренки с плодами и ягодами; -готовит яблоки с рисом; -готовит яблоки жареные в тесте -готовит шарлотку с яблоками -Определяет степень готовности горячих сладких блюд и десертов, доводит до вкуса; -Выбирает оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления горячих сладких блюд и десертов; -Проверяет качество горячих сладких блюд и десертов перед отпуском, упаковкой на вынос; -Порционирует, сервирует и оформляет горячие сладкие блюда и десерты для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции, выдерживает температуру подачи; -Владеет профессиональной терминологией; <p>консультирует потребителей, оказывать им помощь в выборе разнообразных горячих блюд и десертов.</p>	
9	<p>УП.4.9. Приготовление пудингов разнообразного ассортимента.</p>	<p>Выбирает, подготавливает ароматические вещества, взвешивать, измерять продукты, входящие в состав пудингов соответствии с рецептурой;</p> <p>-Использует региональные продукты для приготовления пудингов разнообразного ассортимента.</p> <p>-Выбирает, применяет, комбинирует различные способы приготовления пудингов разнообразного ассортимента с учетом типа питания, вида основного сырья, его кулинарных свойств:</p> <ul style="list-style-type: none"> - нарезает, измельчает, протирает вручную и механическим способом фрукты, ягоды; - варит фрукты в сахарном сиропе, воде, вине; - запекать фрукты; - взбивает яичные белки, яичные желтки, сливки; -готовит пудинг сухарный; -готовит пудинг рисовый -Определяет степень готовности пудингов, доводит до вкуса; -Выбирает оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления пудингов; -Проверяет качество пудингов перед отпуском, упаковкой на вынос; -Порционирует, сервирует и оформляет пудинги для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции, выдерживает температуру подачи; -Владеет профессиональной терминологией; 	6

		консультирует потребителей, оказывать им помощь в выборе разнообразных пудингов	
10	УП.4.10. Приготовление сладких блюд из концентратов	<p>Выбирает, подготавливает ароматические вещества, взвешивать, измерять продукты, входящие в состав сладких блюд из концентратов соответствии с рецептурой;</p> <p>-Использует региональные продукты для приготовления сладких блюд из концентратов разнообразного ассортимента.</p> <p>-Выбирает, применяет, комбинирует различные способы приготовления сладких блюд из концентратов, разнообразного ассортимента с учетом типа питания, вида основного сырья, его кулинарных свойств:</p> <p>-готовит кисель из концентратов на плодах и ягодах экстракта;</p> <p>-готовит желе лимонное</p> <p>-Определяет степень готовности пудингов, доводит до вкуса;</p> <p>-Выбирает оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления пудингов;</p> <p>-Проверяет качество пудингов перед отпуском, упаковкой на вынос;</p> <p>-Порционирует, сервирует и оформляет пудинги для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции, выдерживает температуру подачи;</p> <p>-Владеет профессиональной терминологией;</p> <p>консультирует потребителей, оказывать им помощь в выборе разнообразных сладких блюд из концентратов.</p>	6
11	УП.4.11. Приготовление каши «Гурьевская» и бананового десерта	<p>Выбирает, подготавливает ароматические вещества, взвешивать, измерять продукты, входящие в состав каши «Гурьевская» и бананового десерта соответствии с рецептурой;</p> <p>-Использует региональные продукты для приготовления каши «Гурьевская» и бананового десерта разнообразного ассортимента.</p> <p>-Выбирает, применяет, комбинирует различные способы приготовления каши «Гурьевская» и бананового десерта разнообразного ассортимента с учетом типа питания, вида основного сырья, его кулинарных свойств:</p> <p>- нарезает, измельчает, протирает вручную и механическим способом фрукты, ягоды;</p> <p>- варит фрукты в сахарном сиропе, воде, вине;</p> <p>-готовит кашу «Гурьевская»;</p> <p>-готовит банановый десерт;</p> <p>-Определяет степень готовности каши «Гурьевская» и бананового десерта, доводит до вкуса;</p> <p>-Выбирает оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления каши «Гурьевская» и бананового десерта;</p> <p>-Проверяет качество каши «Гурьевская» и бананового десерта перед отпуском, упаковкой на вынос;</p> <p>-Порционирует, сервирует и оформляет кашу «Гурьевская» и банановый десерт для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдения требований по</p>	8

		<p>безопасности готовой продукции, выдерживает температуру подачи;</p> <p>-Владеет профессиональной терминологией;</p> <p>консультирует потребителей, оказывать им помощь в выборе каши «Грурьевская» и бананового десерта.</p>	
Раздел 3. Приготовление и подготовка к реализации холодных и горячих напитков разнообразного ассортимента			28
12	УП.4.12. Приготовления чая, кофе разнообразного ассортимента.	<p>Выбирает, подготавливает ароматические вещества, взвешивает, измеряет продукты, входящие в состав горячих напитков в соответствии с рецептурой;</p> <p>-Осуществляет взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;</p> <p>-Использует региональные продукты для приготовления горячих напитков разнообразного ассортимента</p> <p>-Выбирает, применяет, комбинирует различные способы приготовления чая с учетом типа питания, вида основного сырья:</p> <ul style="list-style-type: none"> - заваривает черный чай; - заваривает зеленый чай; - готовит чай с молоком, со сливками; - определяет способ подачи чая; <p>-подбирает дополнительные продукты к чаю: варенье, конфеты, лимон, пирожное или торт</p> <ul style="list-style-type: none"> - подготавливает пряности для напитков; -определять степень готовности напитков; -доводить их до вкуса; - заваривает черный растворимый кофе; -варит натуральный кофе - варит кофе на молоке; - варит кофе на молоке (по-варшавски); -варит кофе со взбитыми сливками (по- венски); - варит кофе по – восточному (черный с гущей) - определяет способ подачи кофе; <p>-подбирает дополнительные продукты к кофе: варенье, конфеты, лимон, пирожное или торт</p> <p>-Выбирает оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления, безопасно его использовать;</p> <p>-Соблюдает санитарные правила и нормы в процессе приготовления;</p> <p>-Проверяет качество готовых горячих напитков перед отпуском, упаковывает на вынос;</p> <p>-Порционирует, сервирует горячие напитки для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции;</p> <p>-Выдерживает температуру подачи горячих напитков;</p> <p>-Владеет профессиональной терминологией;</p>	8

		-Консультирует потребителей, оказывает им помощь в выборе горячих напитков	
13	УП.4.13.Приготовление какао, шоколада и холодных напитков, разнообразного ассортимента	<p>Выбирает, подготавливает ароматические вещества, взвешивает, измеряет продукты, входящие в состав горячих напитков в соответствии с рецептурой;</p> <p>-Осуществляет взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;</p> <p>-Использует региональные продукты для приготовления горячих напитков разнообразного ассортимента</p> <p>-Выбирает, применяет, комбинирует различные способы приготовления какао и шоколада разнообразного ассортимента с учетом типа питания, вида основного сырья:</p> <ul style="list-style-type: none"> -варит кофе на молоке; - варит какао на сливках; - варит шоколад; - варит сбитень; - определяет способ подачи какао и шоколада; <p>-подбирает дополнительные продукты к какао и шоколаду: варенье, конфеты, лимон, пирожное или торт</p> <ul style="list-style-type: none"> - подготавливает пряности для напитков; -определять степень готовности напитков; -доводить их до вкуса; <p>-Выбирает, применяет, комбинирует различные способы приготовления холодных напитков с учетом типа питания, вида основного сырья, его кулинарных свойств:</p> <ul style="list-style-type: none"> - отжимает сок из фруктов, овощей, ягод; - смешивает различные соки с другими ингредиентами; - проваривает, настаивает плоды, свежие и сушеные, процеживает, смешивает настой с другими ингредиентами; - готовит морс, компоты, холодные фруктовые напитки; - готовит квас из ржаного хлеба и готовых полуфабрикатов промышленного производства; - готовит горячие напитки (чай, кофе) для подачи в холодном виде; - подготавливает пряности для напитков; <p>-Определяет степень готовности напитков, доводить их до вкуса;</p> <p>-Выбирает оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления, безопасно его использовать;</p> <p>-Соблюдает санитарные правила и нормы в процессе приготовления;</p> <p>-Проверяет качество готовых горячих и холодных напитков перед отпуском, упаковывает на вынос;</p> <p>-Порционирует, сервирует горячие и холодные напитки для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции;</p> <p>-Выдерживает температуру подачи горячих напитков;</p>	8

		-Владеет профессиональной терминологией; -Консультирует потребителей, оказывает им помощь в выборе горячих и холодных напитков	
14	УП.4.14. Приготовление коктейлей разнообразного ассортимента.	-Выбирает, подготавливает ароматические вещества, взвешивает, измеряет продукты, входящие в состав холодных напитков в соответствии с рецептурой; -Осуществляет взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; -Использует региональные продукты для приготовления холодных напитков разнообразного ассортимента -Выбирает, применяет, комбинирует различные способы приготовления холодных напитков с учетом типа питания, вида основного сырья, его кулинарных свойств: - отжимает сок из фруктов, овощей, ягод; - смешивает различные соки с другими ингредиентам; - готовит лимонады; - готовит холодные алкогольные напитки; - готовит малиновый айс – крим - готовит молочные коктейли: банановый, клубничный, абрикосовый; -готовит ананасовый фраппе - подготавливает пряности для напитков; -Определяет степень готовности напитков, доводить их до вкуса; -Выбирает оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления, безопасно его использовать; -Порционирует, сервирует и оформляет холодные напитки для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции; -Выдерживает температуру подачи холодных напитков; -Хранит свежеприготовленные холодные напитки с учетом требований по безопасности готовой продукции; -Владеет профессиональной терминологией; консультирует потребителей, оказывать им помощь в выборе холодных напитков	6
15	УП.4.15. Промежуточная аттестация в форме зачета		6
16	Всего часов		108

3. КРИТЕРИИ ОЦЕНКИ

По результатам учебной практики обучающиеся сдают зачет.

Требования к зачету по учебной практике: зачет по учебной практике: выставляется с учетом результатов выполнения заданий и их отражения в рабочей тетради по учебной практике и в отчёте (*Преподаватель четко формулирует критерии оценки со ссылкой на оценочный материал*).

3.1. Основные показатели оценки результатов освоения профессиональных компетенций

Результаты (освоенные ПК, ОК)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ПК 4.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента в соответствии с	-Проводит текущую уборку рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; - Подготавливает к работе производственное оборудование, инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы, для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента -Соблюдает правила техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда -Выбирает, подготавливает материалы, посуду, контейнеры, оборудование для упаковки, хранения, подготовки к транспортированию готовых холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков -Оценивает наличие, проверять органолептическим	Формализованное наблюдение, зачет

инструкциями и регламентами.	<p>способом качество, безопасность обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, пряностей, приправ и других расходных материалов;</p> <p>-Осуществляет их выбор в соответствии с технологическими требованиями;</p> <p>-Обеспечивает их хранение в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;</p>	
<p>ПК 4.2.</p> <p>Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента.</p> <p>.</p>	<p>-Выбирает, подготавливает ароматические вещества, взвешивать, измерять продукты, входящие в состав холодных сладких блюд, десертов в соответствии с рецептурой;</p> <p>-Использует региональные продукты для приготовления холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента</p> <p>-Выбирает, применяет, комбинирует различные способы приготовления холодных сладких блюд, десертов с учетом типа питания, вида основного сырья, его кулинарных свойств:</p> <ul style="list-style-type: none"> - готовит сладкие соусы; - хранит, использует готовые виды теста; - нарезает, измельчает, протирает вручную и механическим способом фрукты, ягоды; - варит фрукты в сахарном сиропе, воде, вине; - запекать фрукты; - взбивает яичные белки, яичные желтки, сливки; - подготавливает желатин, агар-агар; - готовит фруктовые, ягодные, молочные желе, муссы, кремы, фруктовые, ягодные самбуки; - смешивает и взбивает готовые сухие смеси промышленного производства; - использует и выпекает различные виды готового теста; <p>-Определяет степень готовности отдельных полуфабрикатов, холодных сладких блюд, десертов, доводит до вкуса;</p> <p>-Выбирает оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления</p> <p>-Проверяет качество готовых холодных сладких блюд, десертов перед отпуском, упаковкой на вынос;</p> <p>-Порционирует, сервирует и оформляет холодные сладкие блюда, десерты для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции, выдерживает температуру подачи холодных сладких блюд, десертов;</p> <p>-Охлаждает и замораживает полуфабрикаты для холодных сладких блюд, десертов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов;</p> <p>-Хранит свежеприготовленные холодные сладкие блюда, десерты, полуфабрикаты для них с учетом требований по безопасности готовой продукции;</p> <p>-Владеет профессиональной терминологией;</p> <p>консультирует потребителей, оказывать им помощь в выборе холодных сладких блюд, десертов</p>	Формализованное наблюдение, зачет

<p>ПК 4.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента</p>	<p>-Выбирает, подготавливает ароматические вещества, взвешивает, измеряет продукты, входящие в состав горячих сладких блюд, десертов в соответствии с рецептурой; -Использует региональные продукты для приготовления горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента Выбирает, применяет, комбинирует различные способы приготовления горячих сладких блюд, десертов с учетом типа питания, вида основного сырья, его кулинарных свойств: - готовит сладкие соусы; - хранит, использовать готовые виды теста; - нарезает, измельчает, протирает вручную и механическим способом фрукты, ягоды; - варит фрукты в сахарном сиропе, воде, вине; - запекает фрукты в собственном соку, соусе, сливках; - жарит фрукты основным способом и на гриле; - проваривает на водяной бане, запекает, варит в формах на пару основы для горячих десертов; - взбивает яичные белки, яичные желтки, сливки; - готовит сладкие блинчики, пудинги, оладьи, омлеты, вареники с ягодами, шарлотки; - смешивает и взбивает готовые сухие смеси промышленного производства; - использует и выпекает различные виды готового теста; -Определяет степень готовности отдельных полуфабрикатов, горячих сладких блюд, десертов, доводит до вкуса; -Выбирает оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления; - Проверяет качество готовых горячих сладких блюд, десертов перед отпуском, упаковкой на вынос; -Порционирует, сервирует и оформляет горячие сладкие блюда, десерты для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции; -Выдерживает температуру подачи горячих сладких блюд, десертов; -Охлаждает и замораживает полуфабрикаты для горячих сладких блюд, десертов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов; -Хранит свежеприготовленные горячие сладкие блюда, десерты, полуфабрикаты для них с учетом требований по безопасности готовой продукции; -Владеет профессиональной терминологией; -Консультирует потребителей, оказывает им помощь в выборе горячих сладких блюд, десертов</p>	<p>Формализованное наблюдение, зачет</p>
<p>ПК 4.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и</p>	<p>-Выбирает, подготавливает ароматические вещества, взвешивает, измеряет продукты, входящие в состав холодных напитков в соответствии с рецептурой; -Осуществляет взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями</p>	<p>Формализованное наблюдение, зачет</p>

<p>подготовку к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента.</p>	<p>заказа, сезонностью;</p> <ul style="list-style-type: none"> -Использует региональные продукты для приготовления холодных напитков разнообразного ассортимента -Выбирает, применяет, комбинирует различные способы приготовления холодных напитков с учетом типа питания, вида основного сырья, его кулинарных свойств: - отжимает сок из фруктов, овощей, ягод; - смешивает различные соки с другими ингредиентам; - проваривает, настаивает плоды, свежие и сушеные, процеживает, смешивает настой с другими ингредиентами; - готовит морс, компоты, холодные фруктовые напитки; - готовит квас из ржаного хлеба и готовых полуфабрикатов промышленного производства; - готовит лимонады; - готовит холодные алкогольные напитки; - готовит горячие напитки (чай, кофе) для подачи в холодном виде; - подготавливает пряности для напитков; -Определяет степень готовности напитков, доводить их до вкуса; -Выбирает оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления, безопасно его использовать; -Порционирует, сервирует и оформляет холодные напитки для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции; -Выдерживает температуру подачи холодных напитков; -Хранит свежеприготовленные холодные напитки с учетом требований по безопасности готовой продукции; -Владеет профессиональной терминологией; консультирует потребителей, оказывать им помощь в выборе холодных напитков 	
<p>ПК 4.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Выбирает, подготавливает ароматические вещества, взвешивает, измеряет продукты, входящие в состав горячих напитков в соответствии с рецептурой; -Осуществляет взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; -Использует региональные продукты для приготовления горячих напитков разнообразного ассортимента -Выбирает, применяет, комбинирует различные способы приготовления холодных напитков с учетом типа питания, вида основного сырья, его кулинарных свойств: - заваривает чай; - варит кофе в на плитной посуде и с помощью кофе машины; - готовит кофе на песке; - обжаривает зерна кофе; - варит какао, горячий шоколад; 	<p>Формализованное наблюдение, зачет</p>

	<ul style="list-style-type: none"> - готовит горячие алкогольные напитки; - подготавливает пряности для напитков; -определять степень готовности напитков; -доводить их до вкуса; -Выбирает оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления, безопасно его использовать; -Соблюдает санитарные правила и нормы в процессе приготовления -Проверяет качество готовых горячих напитков перед отпуском, упаковывает на вынос; -Порционирует, сервирует горячие напитки для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции; -Выдерживает температуру подачи горячих напитков; -Владеет профессиональной терминологией; -Консультирует потребителей, оказывает им помощь в выборе горячих напитков 	
--	--	--

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

3.2.Основные показатели оценки результатов освоения общих компетенций

ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.	Планирует предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере необходимую для решения задачи и/или проблемы. Составляет план действия. Определяет необходимые ресурсы. Владеет актуальными методами работы в профессиональной и смежной сферах. Реализует составленный план. Оценивает результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника)	<p>Экспертная оценка на экзамене по модулю</p> <p>Накопительная оценка по модулю</p> <p>Накопительная оценка по модулю</p>
ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.	<p>Определяет задачи поиска информации.</p> <p>Определяет необходимые источники информации.</p> <p>Планирует процесс поиска.</p> <p>Структурирует получаемую информацию.</p> <p>Выделяет наиболее значимое в перечне информации.</p> <p>Оценивает практическую значимость результатов поиска.</p> <p>Оформляет результаты поиска</p>	Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения образовательной программы.
ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.	<p>Определяет актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности.</p> <p>Выстраивает траектории профессионального и личностного развития</p>	Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения образовательной программы.
ОК 04. Работать в коллективе и команде,	<p>Организовывает работу коллектива и команды.</p> <p>Взаимодействует с коллегами, руководством, клиентами</p>	Накопительная оценка по модулю

эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.		
ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.	Излагает свои мысли на государственном языке. Оформляет документы особенности социального и культурного контекста. Правила оформления документов	Накопительная оценка по модулю
ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей.	Описывает значимость своей профессии. Презентует структуру профессиональной деятельности по профессии	Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения образовательной программы.
ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.	Соблюдает нормы экологической безопасности. Определяет направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии	Накопительная оценка по модулю
ОК 08. Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.	Использует физкультурно-оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей. Применяет рациональные приемы двигательных функций в профессиональной деятельности. Пользуется средствами профилактики перенапряжения характерными для данной профессии	Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения образовательной программы.
ОК 09.	Применяет средства информационных технологий для	Накопительная

Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.	решения профессиональных задач. Использует современное программное обеспечение	оценка по модулю
ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.	Понимает общий смысл четко произнесенных известных тем (профессиональные и бытовые). Понимает тексты на базовые профессиональные темы. Участвует в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы. Строит простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности. Кратко обосновывает и объясняет свои действия (текущие и планируемые). Пишет простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы	Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения образовательной программы.
ОК 11. Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.	Выявляет достоинства и недостатки коммерческой идеи. Презентует идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности. Оформляет бизнес-план. Рассчитывает размеры выплат по процентным ставкам кредитования. Определяет инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности; презентует бизнес-идею; определяет источники финансирования;	Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения образовательной программы.

4. ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ПРАКТИКИ

Нормативные правовые акты

Перечень учебных изданий, Интернет ресурсов, дополнительной литературы.

Основные источники:

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].
<http://pravo.gov.ru/proxy/ips/?docbody=&nd=102063865&rdk=&backlink=1>
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]. -<http://ozpp.ru/laws2/postan/post7.html>
- 3, ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования. -Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014. -III, 8 с.
4. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. - Введ. 2016-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014. -III, 48 с.
- 5.СП 1.1.1058-01. Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий [Электронный ресурс]: постановление Главного
15. Профессиональный стандарт «Кондитер/Шоколадье».
16. Сборник технологических нормативов по производству мучных кондитерских и булочных изделий. Сборник рецептур. / Минторг России – М.: Легкая промышленность и бытовое обслуживание, 1999.
17. Сборник рецептур мучных кондитерских и булочных изделий для предприятий общественного питания М. «Экономика», 1986г.

Дополнительные источники

1. Общественное питание. Справочник кондитера М., 2012
 2. Ботов М.И., Тепловое и механическое оборудование предприятий торговли и общественного питания: учебник для нач. проф. образования / М.И. Ботов, В.Д. Елхина, О.М. Голованов. – 2-е изд., испр. - М.: Академия, 2013. – 464 с.
 3. Бутейкис Н.Г. Технология приготовления мучных кондитерских изделий: учебник для НПО. – 13-е изд. стер. / Н.Г. Бутейкис. – М.: Академия, 2014. – 336с.
 4. Кащенко В.Ф. Оборудование предприятий общественного питания: учебное пособие/В.Ф. Кащенко, Р.В. Кащенко. – М.: Альфа, 2015. – 416 с.
 5. Матюхина З.П. Товароведение пищевых продуктов: учебник для нач. проф. образования / З.П. Матюхина. - М.: Академия, 2014. – 336 с.
 6. Мармузова Л.В. Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевой промышленности: учебник для НПО/ Л.В. Мармузова. - М.: Академия, 2014. – 160 с.
- Радченко С.Н Организация производства на предприятиях общественного питания:

Электронные образовательные ресурсы Интернет-ресурсы

- <http://fcior.edu.ru/catalog/meta/5/p/page.html>;
- <http://www.pitportal.ru/>
- <http://www.creative-chef.ru/>
- <http://www.jur-jur.ru/journals/jur22/index.html>;
- <http://www.eda-server.ru/gastronom/>;

5.МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ ПО ПРОХОЖДЕНИЮ ПРАКТИКИ

5.1. Содержание практики

№ пп	Профессиональные компетенции	Общие компетенции	Виды работ
	ПК 4.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.	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	-Проводит текущую уборку рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; - Подготавливает к работе производственное оборудование, инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы, для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента -Соблюдает правила техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда -Выбирает, подготавливает материалы, посуду, контейнеры, оборудование для упаковки, хранения, подготовки к транспортированию готовых холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков -Оценивает наличие, проверять органолептическим способом

		<p>социального и культурного контекста.</p> <p>ОК 06. Проявлять гражданско-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> <p>ОК 08. Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.</p> <p>ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.</p> <p>ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.</p> <p>ОК 11. Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.</p>	<p>качество, безопасность</p> <p>обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, пряностей, приправ и других расходных материалов;</p> <p>-Осуществляет их выбор в соответствии с технологическими требованиями;</p> <p>-Обеспечивает их хранение в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;</p>
<p>ПК 4.2.</p> <p>Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента.</p> <p>.</p>	<p>ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.</p> <p>ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.</p> <p>ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.</p> <p>ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.</p> <p>ОК 05. Осуществлять устную и</p>	<p>-Выбирает, подготавливает ароматические вещества, взвешивать, измерять продукты, входящие в состав холодных сладких блюд, десертов в соответствии с рецептурой;</p> <p>-Использует региональные продукты для приготовления холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента</p> <p>-Выбирает, применяет, комбинирует различные способы приготовления холодных сладких блюд, десертов с учетом типа питания, вида основного сырья, его кулинарных свойств:</p> <p>- готовит сладкие соусы;</p> <p>- хранит, использует готовые виды теста;</p> <p>- нарезает, измельчает, протирает вручную и механическим способом</p>	

		<p>письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.</p> <p>ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.</p> <p>ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.</p> <p>ОК 11. Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере</p>	<p>фрукты, ягоды;</p> <ul style="list-style-type: none"> - варит фрукты в сахарном сиропе, воде, вине; - запекать фрукты; - взбивает яичные белки, яичные желтки, сливки; - подготавливает желатин, агар-агар; - готовит фруктовые, ягодные, молочные желе, муссы, кремы, фруктовые, ягодные самбуки; - смешивает и взбивает готовые сухие смеси промышленного производства; - использует и выпекает различные виды готового теста; <p>-Определяет степень готовности отдельных полуфабрикатов, холодных сладких блюд, десертов, доводит до вкуса;</p> <p>-Выбирает оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления</p> <p>-Проверяет качество готовых холодных сладких блюд, десертов перед отпуском, упаковкой на вынос;</p> <p>-Порционирует, сервирует и оформляет холодные сладкие блюда, десерты для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции, выдерживает температуру подачи холодных сладких блюд, десертов;</p> <p>-Охлаждает и замораживает полуфабрикаты для холодных сладких блюд, десертов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов;</p> <p>-Хранит свежеприготовленные холодные сладкие блюда, десерты, полуфабрикаты для них с учетом требований по безопасности готовой продукции;</p> <p>-Владеет профессиональной терминологией;</p> <p>консультирует потребителей, оказывать им помощь в выборе холодных сладких блюд, десертов</p>
	<p>ПК 4.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и</p>	<p>ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.</p>	<p>-Выбирает, подготавливать ароматические вещества, взвешивает, измеряет продукты, входящие в состав горячих сладких блюд, десертов в соответствии с</p>

<p>подготовку к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента</p>		<p>ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.</p> <p>ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.</p> <p>ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.</p> <p>ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.</p> <p>ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.</p> <p>ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.</p> <p>ОК 11. Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере</p>	<p>рецептурой;</p> <p>-Использует региональные продукты для приготовления горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента</p> <p>Выбирает, применяет, комбинирует различные способы приготовления горячих сладких блюд, десертов с учетом типа питания, вида основного сырья, его кулинарных свойств:</p> <ul style="list-style-type: none"> - готовит сладкие соусы; - хранит, использовать готовые виды теста; - нарезает, измельчает, протирает вручную и механическим способом фрукты, ягоды; - варит фрукты в сахарном сиропе, воде, вине; - запекает фрукты в собственном соку, соусе, сливках; - жарит фрукты основным способом и на гриле; - проваривает на водяной бане, запекает, варит в формах на пару основы для горячих десертов; - взбивает яичные белки, яичные желтки, сливки; - готовит сладкие блинчики, пудинги, оладьи, омлеты, вареники с ягодами, шарлотки; - смешивает и взбивает готовые сухие смеси промышленного производства; - использует и выпекает различные виды готового теста; <p>-Определяет степень готовности отдельных полуфабрикатов, горячих сладких блюд, десертов, доводит до вкуса;</p> <p>-Выбирает оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления;</p> <ul style="list-style-type: none"> - Проверяет качество готовых горячих сладких блюд, десертов перед отпуском, упаковкой на вынос; <p>-Порционирует, сервирует и оформляет горячие сладкие блюда, десерты для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции;</p> <p>-Выдерживает температуру подачи горячих сладких блюд, десертов;</p>
---	--	--	--

			<p>-Охлаждает и замораживает полуфабрикаты для горячих сладких блюд, десертов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов;</p> <p>-Хранит свежеприготовленные горячие сладкие блюда, десерты, полуфабрикаты для них с учетом требований по безопасности готовой продукции;</p> <p>-Владеет профессиональной терминологией;</p> <p>-Консультирует потребителей, оказывает им помощь в выборе горячих сладких блюд, десертов</p>
	<p>ПК 4.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента.</p> <p>.</p>	<p>ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.</p> <p>ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.</p> <p>ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.</p> <p>ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.</p> <p>ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.</p> <p>ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.</p> <p>ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.</p> <p>ОК 11. Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере</p>	<p>-Выбирает, подготавливает ароматические вещества, взвешивает, измеряет продукты, входящие в состав холодных напитков в соответствии с рецептурой;</p> <p>-Осуществляет взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;</p> <p>-Использует региональные продукты для приготовления холодных напитков разнообразного ассортимента</p> <p>-Выбирает, применяет, комбинирует различные способы приготовления холодных напитков с учетом типа питания, вида основного сырья, его кулинарных свойств:</p> <ul style="list-style-type: none"> - отжимает сок из фруктов, овощей, ягод; - смешивает различные соки с другими ингредиентам; - проваривает, настаивает плоды, свежие и сушеные, процеживает, смешивает настой с другими ингредиентами; - готовит морс, компоты, холодные фруктовые напитки; - готовит квас из ржаного хлеба и готовых полуфабрикатов промышленного производства; - готовит лимонады; - готовит холодные алкогольные напитки; - готовит горячие напитки (чай, кофе) для подачи в холодном виде; - подготавливает пряности для напитков; <p>-Определяет степень готовности напитков, доводить их до вкуса;</p>

			<p>-Выбирает оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления, безопасно его использовать;</p> <p>-Порционирует, сервирует и оформляет холодные напитки для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции;</p> <p>-Выдерживает температуру подачи холодных напитков;</p> <p>-Хранит свежеприготовленные холодные напитки с учетом требований по безопасности готовой продукции;</p> <p>-Владеет профессиональной терминологией;</p> <p>консультирует потребителей, оказывать им помощь в выборе холодных напитков</p>
	<p>ПК 4.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента</p>	<p>ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.</p> <p>ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.</p> <p>ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.</p> <p>ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.</p> <p>ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.</p> <p>ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей.</p> <p>ОК 07. Содействовать</p>	<p>- Выбирает, подготавливает ароматические вещества, взвешивает, измеряет продукты, входящие в состав горячих напитков в соответствии с рецептурой;</p> <p>-Осуществляет взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;</p> <p>-Использует региональные продукты для приготовления горячих напитков разнообразного ассортимента</p> <p>-Выбирает, применяет, комбинирует различные способы приготовления холодных напитков с учетом типа питания, вида основного сырья, его кулинарных свойств:</p> <ul style="list-style-type: none"> - заваривает чай; - варит кофе в на плитной посуде и с помощью кофе машины; - готовит кофе на песке; - обжаривает зерна кофе; - варит какао, горячий шоколад; - готовит горячие алкогольные напитки; - подготавливает пряности для напитков; -определять степень готовности напитков; -доводить их до вкуса; <p>-Выбирает оборудование, производственный инвентарь,</p>

		<p>сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.</p> <p>ОК 08. Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.</p> <p>ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.</p> <p>ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.</p> <p>ОК 11. Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.</p>	<p>посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления, безопасно его использовать;</p> <p>-Соблюдает санитарные правила и нормы в процессе приготовления</p> <p>-Проверяет качество готовых горячих напитков перед отпуском, упаковывает на вынос;</p> <p>-Порционирует, сервирует горячие напитки для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции;</p> <p>-Выдерживает температуру подачи горячих напитков;</p> <p>-Владеет профессиональной терминологией;</p> <p>-Консультирует потребителей, оказывает им помощь в выборе горячих напитков</p>
--	--	---	--

5.2. Требования к оформлению отчета

Общие требования к оформлению отчета по производственной практике (по профессии)

1. Дневник с ежедневным описанием работ оформляется в виде таблицы: см. ниже.

В конце дневника должна быть рекомендуемая оценка, поставленная руководителем практики.

2. Аттестационный лист с итоговой оценкой руководителя практики (и с оценками по видам работ практики).

3. Характеристика по освоению общих и профессиональных компетенций.

4. Список используемой литературы.

5. Задание (изложение подробной информации на выбранную тему, согласно предоставленного перечня), оформляется в виде приложения и прикрепляется в конце отчета.

Задание выполняются с помощью ПК на листах формата А4, шрифтом 14пт, поля: левое 25мм, правое 10мм, верхнее 20 мм, нижнее 15мм.

Нумерация сквозная, проставляется в правом нижнем углу страниц.

Перед началом практики руководитель проводит со студентом вводный инструктаж.

В период прохождения практики студент изучает необходимую техническую документацию, ведет ежедневный дневник по практике, соблюдает трудовую дисциплину,

По окончании практики необходимые документы представляются руководителю практики.

**Отчет
по учебной практике**

**ПМ04. Приготовление, оформление и подготовка к реализации
холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков
разнообразного ассортимента:**

по профессии 43.01.09 «Повар, кондитер»

Место прохождения практики: Учебные мастерские «БСК» кулинарный цех.

Выполнил:

Студент *I* курса, группы №

Руководители практики

От колледжа _____

Начало практики:

« _____ » _____ 20 ____ г.

Окончание практики:

« _____ » _____ 20 ____ г.

Оценка: _____

Подпись руководителя практики

от колледжа: _____

2020г

Министерство образования Оренбургской области
Государственное автономное профессиональное образовательное
учреждение
«Бузулукский строительный колледж»
г. Бузулука Оренбургской области

Согласовано ¹

« _____ » _____ 20 ____ г.

ЗАДАНИЕ
на учебную практику ПМ.04
(указать этап практики)

Обучающемуся гр. № _____

(№ группы, фамилия, имя, отчество
обучающегося)
Специальности (профессии) 43.01.09. «Повар, кондитер»
(Код и наименование специальности)

Наименование практики: ПМ 04. Приготовление, оформление и подготовка к
реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков
разнообразного ассортимента

(наименование профессионального модуля)

Срок практики: 10.09.2018-13.10.2018

Место прохождения практики: Учебные мастерские «БСК» кулинарный цех.
(наименование предприятия)

Во время прохождения практики необходимо выполнить следующую работу:

1. Изучить структуру предприятия
2. Собрать данные об организации прохождения практики
3. Выполнить:

Описать:

-
4. Сформировать отчет по индивидуальному заданию.

Руководитель практики

от образовательной организации

(подпись, Ф.И.О.)

¹ Задание на практику согласовывает организация

Министерство образования Оренбургской области
Государственное автономное профессиональное образовательное
учреждение
«Бузулукский строительный колледж»
г. Бузулука Оренбургской области

ДНЕВНИК
учебной практики
по ПМ.04 «Приготовление, оформление и подготовка к реализации
холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного
ассортимента»

Фамилия

Имя

Отчество

Группа _____

20 г.**СОДЕРЖАНИЕ**

1) Ежедневный учет выполнения работ

№ п/п	Дата	Краткое содержание выполненных работ	Кол-во часов	Оценка выполненной работы	Подпись руководителя практики
1.		УП.4.1 Подготовка инвентаря, оборудования, посуды для производства и реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков.	8		
2.		УП.4.2. Приготовление натуральных свежих фруктов и ягод.	8		
3.		УП.4.3. Приготовление компотов из свежих и замороженных плодов и ягод разнообразного ассортимента.	8		
4.		УП.4.4. Приготовление желеированных блюд, киселей разнообразного ассортимента.	6		
5.		УП.4.5. Приготовление желе разнообразного ассортимента.	6		
6.		УП.4.6. Приготовление муссов разнообразного ассортимента.	8		
7.		УП.4.7. Приготовление самбуков и крема разнообразного ассортимента.	8		
8.		УП.4.8. Приготовления горячих сладких блюд и десертов разнообразного ассортимента.	8		
9.		УП.4.9.	6		

		Приготовление пудингов разнообразного ассортимента.			
10.		УП.4.10. Приготовление сладких блюд из концентратов	6		
11.		УП.4.11. Приготовление каши «Гурьевская» и бананового десерта	8		
12.		УП.4.12. Приготовления чая, кофе разнообразного ассортимента.	8		
13.		УП.4.13.Приготовление какао, шоколада и холодных напитков, разнообразного ассортимента	8		
14.		УП.4.14. Приготовление коктейлей разнообразного ассортимента.	6		
15.		УП.4.15. Промежуточная аттестация в форме зачета	6		
16.		Всего часов	108		

Выполнение работ, перечисленных в дневнике, с общей оценкой _____
учебной практики обучающегося по пятибалльной системе удостоверяю

Руководитель практики
от образовательной организации _____
(подпись) (расшифровка подписи)

М.П. «___» _____ 20__ г.

Аттестационный лист по практике

Обучающийся _____,
(ФИО)
_____ курса, группы _____, повар, кондитер.

Прошел учебную практику в объеме 108 часов.

с «___» _____ 20__ г. по «___» _____ 20__ г. в организации
учебные мастерские «БСК» кулинарный цех.

Сведения об уровне освоения профессиональных компетенций в период практики согласно

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

Профессии: 43.01.09 «Повар, кондитер»

Наименование профессиональной компетенции	Качественный уровень освоения компетенции *
ПК 4.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.	
ПК 4.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента.	
ПК 4.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента	
ПК 4.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента.	

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

Итоговая оценка _____ **

М.П. Подпись руководителя практики от образовательной организации _____ /
Дата « ____ » _____ 20__ г.

* Высокий уровень, средний уровень, низкий уровень

** При подведении итоговой оценки выводится среднее значение результата. При этом используется следующая оценочная шкала:

- «3» - низкий уровень освоения компетенции (75 баллов)
- «4» - средний уровень освоения компетенции (85 баллов)
- «5» - высокий уровень освоения компетенции (95-100 баллов)

Характеристика руководителя практики на обучающегося по профессии «Повар, кондитер» по освоению общих компетенций

За время прохождения учебной практики по профессиональному модулю
04 «Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента»

Обучающийся _____

1. _____ сущность и социальную значимость своей будущей (понимает, не понимает) профессии, проявляет к ней устойчивый интерес.
2. _____ организовывать собственную деятельность, выбирать (способен, не способен) типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.
3. _____ принимать решения в стандартных и (может, не может) нестандартных ситуациях, нести за них ответственность.
4. _____ осуществлять поиск и использование информации, (умеет, не умеет) необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, а также профессионального и личностного развития.
5. _____ информационно-коммуникационные технологии в (использует, не использует) профессиональной деятельности.
6. _____ навыки работы в коллективе и команде, (демонстрирует, не демонстрирует) эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.

Руководитель практики
от образовательной организации _____
подпись _____ расшифровка подписи _____

« ____ » _____ 20 ____ г.

1 Содержание общих компетенций в соответствии с образовательной программой

**Характеристика
на обучающегося по освоению профессиональных компетенций
в период прохождения учебной практики**

За время прохождения учебной практики

(наименование практики)

по профессиональному модулю 04

«Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд,
десертов, напитков разнообразного ассортимента»

(ФИО)

При освоении профессиональных компетенций (Описание овладения ПК в соответствии с тем уровнем, который указан в АЛ):

ПК 4.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами _____.

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

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

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

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

Руководитель практики
от образовательной организации _____
подпись расшифровка подписи

М.П. «____» _____ 20 ____ г.