

Министерство образования и науки
Забайкальского края
Государственное профессиональное образовательное учреждение
«Приаргунский государственный колледж»

Утверждаю:
Заместитель директора по УПР
ГПОУ «ПГК»
_____ Димова О.А.
« ____ » _____ 2021 г.

ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ
ПМ.04 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких
блюдов, десертов, напитков разнообразного ассортимента
по профессии 43.01.09 Повар, кондитер
квалификация: 16675 Повар

пгт. Приаргунск, 2021 г.

Программа учебной практики (далее УП) профессионального модуля **УП.04 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента** разработана в соответствии с федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования (далее – ФГОС СПО) по профессии **43.01.09 Повар, кондитер**, утверждённого приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 9.12.2016 года № 1569 (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации дата 22 декабря 2016 года, №44898).

Организация-разработчик: ГПОУ «Приаргунский государственный колледж» Забайкальского края

Разработчики:

Епифанцева Н.М., мастер производственного обучения ПГК

Рассмотрено на заседании ПЦК

Информационно-экономического и торгово-кулинарного циклов

Протокол № __ от «__» _____ 2021 г

Председатель ПЦК _____ Скорнякова Л.М.

СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УП04
2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ УП04
3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ УП04
4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УП04
5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ УП04

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УП04

1.1 Область применения программы

Данная программа УП по профессиональному модулю **УП.04 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента** является частью основной профессиональной образовательной программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих в соответствии с ФГОС СПО по профессии **43.01.09 Повар, кондитер**. Программа подготовлена для обучения обучающихся (базовой углублённой подготовки) в освоении вида профессиональной деятельности и соответствующих профессиональных компетенций со сроком обучения **3 года 10 месяцев**.

1.2 Цели и задачи УП

Целью прохождения УП является подготовка обучающихся к осознанному и углублённому освоению основного вида профессиональной деятельности **приготовление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента**; формирование и развитие у обучающихся **практико-ориентированную подготовку первоначальных практических умений в рамках модуля, для дальнейшего освоения рабочей профессией**.

Задачи:

обучение трудовым приёмам, операциям и способам выполнения технологических процессов, характерных для закрепления знаний по **приготовлению и подготовке к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента**;

воспитание высокой культуры трудолюбия, аккуратности, при выполнении операций технологического процесса по **приготовлению холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента**;

развитие интереса в сфере профессиональной деятельности, в области общественного питания;

способность анализировать и сравнивать производственные ситуации, быстрота мышления и принятие нужного решения в производственных ситуациях.

1.3. Место проведения УП Учебная практика проводится в учебно-производственных цехах расположенных на территории ГПОУ «ПГК».

1.4. Рекомендуемое количество часов на освоение программы УП 04

Всего **144 часов**

в том числе 6 часов дифференцированный зачёт.

1.5. Форма промежуточной аттестации

Дифференцированный зачёт в форме практической проверочной работы.

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ УП

2.1 Требования к результатам освоения УП

В результате прохождения УП, по видам профессиональной деятельности, обучающиеся должны закрепить знания, полученные при изучении междисциплинарных курсов.

Результатом освоения программы УП является овладение обучающимися видов деятельности:

ВД 4. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента.

Повар, кондитер должен обладать общими компетенциями, включающими в себя способность:

ОК 1. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.

ОК 2. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.

ОК 3. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.

ОК 4. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.

ОК 5. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.

ОК 6. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей.

ОК 7. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.

ОК 8. Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.

ОК 9. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.

ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.

ОК 11. Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.

Профессиональные компетенции по видам деятельности.

ВД 4. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента.

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.

В результате прохождения УП по виду профессиональной деятельности, обучающиеся должны закрепить знания, полученные при изучении междисциплинарных курсов:

Код и наименование компетенции	Умения	Практический опыт
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	выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; проводить текущую уборку рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, соблюдать санитарные требования; выбирать и применять моющие и дезинфицирующие средства; владеть техникой ухода за весоизмерительным оборудованием; мыть вручную и в посудомоечной машине, чистить и раскладывать на хранение кухонную посуду и производственный инвентарь в соответствии со стандартами чистоты; соблюдать правила мытья кухонных ножей, острых, травмоопасных частей технологического оборудования;	Практический опыт в: подготовке, уборке рабочего места, подготовке к работе, проверке технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов; подготовке к использованию обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, других расходных материалов

	<p>соблюдать условия хранения кухонной посуды, инвентаря, инструментов выбирать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду в соответствии с видом работ в зоне по приготовлению горячих блюд, кулинарных изделий, закусок; подготавливать к работе, проверять технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; соблюдать правила техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда выбирать, подготавливать материалы, посуду, контейнеры, оборудование для упаковки, хранения, подготовки к транспортированию готовых холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков оценивать наличие, проверять органолептическим способом качество, безопасность обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, пряностей, приправ и других расходных материалов; осуществлять их выбор в соответствии с технологическими требованиями; обеспечивать их хранение в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; своевременно оформлять заявку на склад</p>	
<p>ПК 4.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента</p>	<p>подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов; организовывать их хранение в процессе приготовления холодных сладких блюд, десертов с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства; выбирать, подготавливать ароматические вещества; взвешивать, измерять продукты, входящие в состав холодных сладких блюд, десертов в соответствии с</p>	<p>Практический опыт в: приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации холодных сладких блюд, десертов ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи</p>

рецептурой;
осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;
использовать региональные продукты для приготовления холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента
выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления холодных сладких блюд, десертов с учетом типа питания, вида основного сырья, его кулинарных свойств:
- готовить сладкие соусы;
- хранить, использовать готовые виды теста;
- нарезать, измельчать, протирать вручную и механическим способом фрукты, ягоды;
- варить фрукты в сахарном сиропе, воде, вине;
- запекать фрукты;
- взбивать яичные белки, яичные желтки, сливки;
- подготавливать желатин, агар-агар;
- готовить фруктовые, ягодные, молочные желе, муссы, кремы, фруктовые, ягодные самбуки;
- смешивать и взбивать готовые сухие смеси промышленного производства;
- использовать и выпекать различные виды готового теста;
определять степень готовности отдельных полуфабрикатов, холодных сладких блюд, десертов;
доводить до вкуса;
выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления
проверять качество готовых холодных сладких блюд, десертов перед отпуском, упаковкой на вынос;
порционировать, сервировать и оформлять холодные сладкие блюда, десерты для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции;
соблюдать выход при порционировании;
выдерживать температуру подачи холодных сладких блюд, десертов;
охлаждать и замораживать

	<p>полуфабрикаты для холодных сладких блюд, десертов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов; хранить свежеприготовленные холодные сладкие блюда, десерты, полуфабрикаты для них с учетом требований по безопасности готовой продукции; выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования рассчитывать стоимость, вести расчет с потребителем при отпуске продукции на вынос; владеть профессиональной терминологией; консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе холодных сладких блюд, десертов</p>	
<p>ПК 4.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента</p>	<p>подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов; организовывать их хранение в процессе приготовления горячих сладких блюд, десертов с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства; выбирать, подготавливать ароматические вещества; взвешивать, измерять продукты, входящие в состав горячих сладких блюд, десертов в соответствии с рецептурой; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; использовать региональные продукты для приготовления горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления горячих сладких блюд, десертов с учетом типа питания, вида основного сырья, его кулинарных свойств: - готовить сладкие соусы; - хранить, использовать готовые виды теста; - нарезать, измельчать, протирать вручную и механическим способом фрукты, ягоды;</p>	<p>Практический опыт в: приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации горячих сладких блюд, десертов ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи</p>

- варить фрукты в сахарном сиропе, воде, вине;

- запекать фрукты в собственном соку, соусе, сливках;

- жарить фрукты основным способом и на гриле;

- проваривать на водяной бане, запекать, варить в формах на пару основы для горячих десертов;

- взбивать яичные белки, яичные желтки, сливки;

- готовить сладкие блинчики, пудинги, оладьи, омлеты, вареники с ягодами, шарлотки;

- смешивать и взбивать готовые сухие смеси промышленного производства;

- использовать и выпекать различные виды готового теста;

определять степень готовности отдельных полуфабрикатов, горячих сладких блюд, десертов;

доводить до вкуса;

выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления;

выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления;

Проверять качество готовых горячих сладких блюд, десертов перед отпуском, упаковкой на вынос;

порционировать, сервировать и оформлять горячие сладкие блюда, десерты для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции;

соблюдать выход при порционировании;

выдерживать температуру подачи горячих сладких блюд, десертов;

охлаждать и замораживать полуфабрикаты для горячих сладких блюд, десертов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов;

хранить свежеприготовленные горячие сладкие блюда, десерты, полуфабрикаты для них с учетом требований по безопасности готовой продукции;

выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования

	<p>рассчитывать стоимость, вести расчет с потребителем при отпуске продукции на вынос; владеть профессиональной терминологией; консультировать потребителей, оказывать 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>подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов; организовывать их хранение в процессе приготовления холодных напитков с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства; выбирать, подготавливать ароматические вещества; взвешивать, измерять продукты, входящие в состав холодных напитков в соответствии с рецептурой; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; использовать региональные продукты для приготовления холодных напитков разнообразного ассортимента выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления холодных напитков с учетом типа питания, вида основного сырья, его кулинарных свойств; - отжимать сок из фруктов, овощей, ягод; - смешивать различные соки с другими ингредиентам; - проваривать, настаивать плоды, свежие и сушеные, процеживать, смешивать настой с другими ингредиентами; - готовить морс, компоты, холодные фруктовые напитки; - готовить квас из ржаного хлеба и готовых полуфабрикатов промышленного производства; - готовить лимонады; - готовить холодные алкогольные напитки; - готовить горячие напитки (чай, кофе) для подачи в холодном виде; - подготавливать пряности для</p>	<p>Практический опыт в: приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации холодных напитков ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи</p>

	<p>напитков; определять степень готовности напитков; доводить их до вкуса; выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления, безопасно его использовать; соблюдать санитарные правила и нормы в процессе приготовления проверять качество готовых холодных напитков перед отпуском, упаковкой на вынос; порционировать, сервировать и оформлять холодные напитки для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции; соблюдать выход при порционировании; выдерживать температуру подачи холодных напитков; хранить свежеприготовленные холодные напитки с учетом требований по безопасности готовой продукции; выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования рассчитывать стоимость, вести расчет с потребителем при отпуске продукции на вынос; владеть профессиональной терминологией; консультировать 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>подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов; организовывать их хранение в процессе приготовления горячих напитков с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства; выбирать, подготавливать ароматические вещества; взвешивать, измерять продукты, входящие в состав горячих напитков в соответствии с рецептурой; осуществлять взаимозаменяемость</p>	<p>Практический опыт в: приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации горячих напитков; ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи</p>

продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;

использовать региональные продукты для приготовления горячих напитков разнообразного ассортимента

выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления горячих напитков с учетом типа питания, вида основного сырья, его кулинарных свойств;

- заваривать чай;
- варить кофе в наплитной посуде и с помощью кофемашины;
- готовить кофе на песке;
- обжаривать зерна кофе;
- варить какао, горячий шоколад;
- готовить горячие алкогольные напитки;
- подготавливать пряности для напитков;

определять степень готовности напитков;

доводить их до вкуса;

выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления, безопасно его использовать;

соблюдать санитарные правила и нормы в процессе приготовления

Проверять качество готовых горячих напитков перед отпуском, упаковкой на вынос;

порционировать, сервировать и горячие напитки для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции;

соблюдать выход при порционировании;

выдерживать температуру подачи горячих напитков;

выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования;

рассчитывать стоимость, вести расчет с потребителем при отпуске продукции на вынос;

владеть профессиональной терминологией;

консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе горячих напитков

1. . СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

3.1 Тематический план

№ п/п	Код УП	Наименование профессиональных компетенций	Кол-во часов
1	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.	18
2	ПК 4.2	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента.	48
3	ПК 4.3	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента.	24
4	ПК 4.4	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента.	24
5	ПК 4.5.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента.	30
Итого:			144

3.2 Содержание учебной практики

Код ПК	Наименование раздела УП	Номер и наименование темы	Количество часов	Уровень освоения
1	2	3	4	5
ВД 4.	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента.		144	
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.		18	
	Раздел 1.	Тема 1.1 Техника безопасности во время работ в холодном и горячем цехах для приготовления холодных и горячих сладких блюд. Соблюдение стандартов чистоты на рабочем месте, по подготовке рабочего места в цехах.	6	3
		Тема 1.2 Подготовка рабочего места, оборудования в соответствии с инструкциями и регламентами повара для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента.	6	
		Тема 1.3 Подготовка сырья в соответствии с инструкциями и регламентами повара для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента.	6	
ПК 4.2.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента.		48	
	Раздел 2.	Тема 2.1 Приготовление и творческое оформление компотов из свежих фруктов, ягод и из сухофруктов.	6	3
		Тема 2.2 Приготовление и творческое оформление киселей из свежих фруктов, ягод и готовых концентрированных смесей	6	
		Тема 2.3 Приготовление и творческое оформление желе.	6	
		Тема 2.4 Приготовление соусов, сиропов для сладких блюд	6	
		Тема 2.5 Приготовление и творческое оформление кремов	6	
		Тема 2.6 Приготовление и творческое оформление муссов	6	
		Тема 2.7 Приготовление и творческое оформление самбуков	6	
		Тема 2.8 Правила подачи и приготовления мороженого	6	
ПК 4.3.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих сладких блюд,		24	

		десертов разнообразного ассортимента.			
Раздел 3.	Тема 3.1 Приготовление и творческое оформление горячих сладких блюд из яблок	6	3		
	Тема 3.2 Приготовление и творческое оформление пудингов	6			
	Тема 3.3 Приготовление и творческое оформление сладких каш, гренок	6			
	Тема 3.4 Приготовление и творческое оформление воздушных пирого (суфле).	6			
ПК 4.4.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента.		24		
Раздел 4.	Тема 4.1 Приготовление и творческое оформление холодных, молочных и сливочных коктейли	6	3		
	Тема 4.2 Приготовление и творческое оформление русских национальных напитков	6			
	Тема 4.3 Приготовление и творческое оформление прохладительных безалкогольных напитков	6			
	Тема 4.4 Приготовление и творческое оформление	6			
ПК 4.5.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента.		24		
Раздел 5.	Тема 5.1 Приготовление чая с разнообразным оформлением и подачей.	6	3		
	Тема 5.2 Приготовление и творческое оформление кофе	6			
	Тема 5.3 Приготовление и творческое оформление како, шоколада	6			
	Тема 5.4 Приготовление и творческое оформление горячих коктейлей Приготовление русского национального напитка сбитень	6			
	Тема 5.5 Проверочная работа. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента.	6			
УМЕТЬ:					
<ul style="list-style-type: none"> - рационально организовывать, проводить уборку рабочего места повара, выбирать, подготавливать к работе, безопасно эксплуатировать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы с учётом инструкций и регламентов; - соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применении пряностей и приправ; - выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи холодных и горячих сладких блюд, десертов напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных; - порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учётом требований к безопасности готовой продукции. 					
ВСЕГО			144		

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УП

4.1 Требования к минимальному материально техническому обеспечению

Реализация программы УП предполагает наличие производственной мастерской и лаборатории.

Оснащение

комплект учебно-методической документацией;
наглядные пособия (плакаты, муляжи, натуральные образцы);
мультимедиа

Оборудование рабочих мест

комплект оборудования
комплект инвентаря
электроплиты
жарочные шкафы
не механическое оборудование
комплект посуды
комплект столовых приборов
моечные ванны

Технические средства обучения: компьютер, средства аудиовизуализации, мультимедийный проектор; наглядные пособия (натуральные образцы продуктов, муляжи, плакаты, DVD фильмы, мультимедийные пособия).

4.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

Учебники

1. Анфимова Н. А., Татарская А. П. Кулинария – М., Изд-во «Академия», 2018
2. Дубцов Г. Г. Технология приготовления пищи, 3 изд-ие – М., 2017
3. Анохина Ж. С., Лутошкина Г. Г, Техническое оснащение и организация рабочего места, – М., Изд-во «Академия», 2018
4. Епифанова М. В. Товароведение продовольственных товаров – М., Изд-во «Академия», 2018
5. Золин В. П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания – Ростов-на-Дону, Изд-во «Феникс», 2018
6. Качурина Т.А. Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, – М., Изд-во «Академия», 2018
7. Ковалев Н.И. Технология приготовления пищи-М . Академия, 2018г.
8. Королев А.А., Несвижский Ю.В., Никитенко Е. И. Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена:М., Изд-во «Академия», 2018
9. Матюгина А. С., Королькова С. Н. Товароведение пищевых продуктов – М., Изд-во «Профобраздат», 2018
10. Потапова И.И. Основы калькуляции и учета Изд-во «Академия», 2018
11. Радченко Л. А. Организация производства на предприятиях общественного питания – Ростов-на-Дону, Изд-во «Феникс», 2018
12. Самородова И. П. Приготовление блюд из мяса и домашней птицы – М., Изд-во «Академия», 2018
13. Соколова Е. И. Приготовление блюд из овощей и грибов– М., Изд-во «Академия», 2018
14. Фатыков Д. Ф. Охрана труда в торговли и предприятиях общественного питания – М., Изд-во «Академия», 2016
15. Шатун А. Г. Кулинария – М., Изд-во «Академия», 2018

Журналы

1. Общественное питание
2. Питание и общество
3. Шев – повар

Электронные ресурсы:

1. Электронные учебники
Комплект плакатов
Интернет – ресурсы

1.3 Общие требования к организации образовательного процесса

Обязательным условием допуска к учебной практике по профессии «Повар, кондитер» в рамках профессиональных модулей является освоение умений и знаний, необходимых для получения первичных профессиональных навыков.

Требования к квалификации инженерно-педагогических кадров, осуществляющих руководство практикой: мастера производственного обучения: наличие 5 – 6 квалификационного разряда, с обязательной стажировкой в профильных организациях не реже 1 раза в 3 года. Опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы является обязательным.

1.4 Место учебной практики в структуре.

Учебная практика базируется на освоение предметов общепрофессионального цикла:

- Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены;
- Основы товароведения продовольственных товаров;
- Техническое оснащение и организация рабочего места;
- Экономические и правовые основы профессиональной деятельности;
- Основы калькуляции и учёта;
- Охрана труда;
- Иностранный язык в профессиональной деятельности;
- Безопасность жизнедеятельности;
- Рисование и дизайн.

Изучение разделов и тем перечисленных дисциплин должно предшествовать закреплению соответствующих разделов и тем теоретического обучения на учебной практике.

1.5 Формы проведения учебной практики.

Учебная практика проводится в учебно-производственных цехах расположенных на территории ГПОУ «ЛГК».

1.6 Место и время проведения учебной практики.

Учебная практика проводится в течение учебного года на 1,2, 3, 4 курсах.

Учебной практикой руководят мастера производственного обучения по профессии «Повар, кондитер»

Мастера: мастера производственного обучения 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, эти преподаватели и мастера производственного обучения должны проходить стажировку в профильных организациях не реже 1 раза в 3 года.

5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ВИДА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ПО УЧЕБНОЙ ПРАКТИКЕ

Образовательное учреждение, реализующее подготовку по программе профессиональных модулей, обеспечивает организацию и проведение текущего и итогового контроля индивидуальных образовательных достижений – демонстрируемых обучающимися знаний, умений и навыков.

Текущий контроль проводится преподавателем в процессе обучения.

Итоговый контроль проводится экзаменационной комиссией после обучения по междисциплинарному курсу.

Обучение по профессиональному модулю завершается промежуточной аттестацией, которую проводит экзаменационная комиссия. В состав экзаменационной комиссии могут входить представители общественных организаций обучающихся.

Формы и методы текущего и итогового контроля по профессиональному модулю самостоятельно разрабатываются образовательным учреждением и доводятся до сведения обучающихся не позднее начала двух месяцев от начала обучения.

Для текущего и итогового контроля образовательными учреждениями создаются фонды оценочных средств (ФОС).

ФОС включают в себя педагогические контрольно-измерительные материалы, предназначенные для определения соответствия (или несоответствия) индивидуальных образовательных достижений основным показателям результатов подготовки.

Результаты (освоенные ПК)	Косвенные показатели, влияющие на оценку	Основные показатели результатов подготовки	Формы и методы контроля
Организация рабочего места	Рабочее место организовано учащимся самостоятельно,	Проявление повышенного интереса к профессии. Самостоятельное планирование предстоящей работы. Аккуратность и точность в работе. Экономное расходование сырья, электроэнергии. Соблюдение трудовой дисциплины. Качество приготовленных блюд и изделий полностью соответствует требованиям.	<i>Выполнение итоговой комплексной работы</i>
Последовательность технологических операций	Точное выполнение в соответствии с нормативно-технологической документацией		
Правила личной гигиены и техники безопасности	Точное соблюдение установленных правил		
Правила подачи и оформления	Полное соблюдение установленных правил		

Результаты обучения (освоенные умения в рамках ВПД)	Основные показатели результатов подготовки	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
<p>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.</p> <p>ПК.4.2-Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к</p>	<p>Проявление повышенного интереса к профессии.</p> <p>Самостоятельное планирование предстоящей работы,.</p> <p>Аккуратность и точность в работе.</p> <p>Экономное расходование сырья, электроэнергии.</p> <p>Соблюдение трудовой дисциплины.</p>	Демонстрационный экзамен

<p>реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента.</p> <p>ПК.4.3-Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента.</p> <p>ПК.4.4-Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента.</p> <p>ПК.4.5-Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента.</p>	<p>Качество приготовленных блюд и изделий полностью соответствует требованиям</p>	
--	---	--