

**МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ
ДОНЕЦКОЙ НАРОДНОЙ РЕСПУБЛИКИ**

**Государственное бюджетное образовательное учреждение
«Амвросиевский многопрофильный техникум»**

Утверждаю

Директор ГБПОУ "Амвросиевский
многопрофильный техникум»

Сысенко А.М.

ДОКУМЕНТ

« 21 » 08

2023 г.

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ
среднего профессионального образования
по профессии 43.01.09 Повар, кондитер**

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

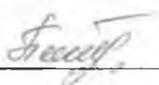
Амвросиевка
2023

ОДОБРЕНА

Методической комиссией
для подготовки работников
общественного питания и сферы услуг

Протокол № _____
От «_____» _____ 2023 г.

Председатель методической
комиссии

 Петунина Т.Н.

РАЗРАБОТАНА на основе
Федерального государственного
образовательного стандарта СПО по
профессии 43.01.09 Повар, кондитер
Приказ № 1569 МОН РФ
от 9 декабря 2016 г.
С изменениями и дополнениями
От 17 декабря 2020 г.

Заместитель директора по учебно-
производственной работе

 Баглай Л.Г.

общественного питания и сферы услуг : профессии 43.01.09 Повар, кондитер

Составители:

Лазебник Н.В. – мастер производственного обучения I тарифного разряда
Хибик Л.А. – мастер производственного обучения I тарифного разряда

Рабочая программа согласована:

Дятлова Елена Николаевна, директор ФЛП кафе «Норма»

Рабочая программа переутверждена на 20__/20__ учебный год

Протокол № __ заседания МК от «__» _____ 20__ учебный год

В программу внесены дополнения и изменения

(см. Приложение ____, стр. ____)

Председатель МК _____

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

1.1. Область применения программы

Рабочая программа профессионального модуля является частью основной образовательной программы и разработана в соответствии с требованиями Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации РФ от 9 декабря 2016 г. N 1569). С изменениями и дополнениями от: 17 декабря 2020 г.

Область профессиональной деятельности, в которой выпускники, освоившие образовательную программу, могут осуществлять профессиональную деятельность:

Сервис, оказание услуг населению (торговля, предоставление персональных услуг, услуги гостеприимства, общественное питание и прочее).

Планируемые результаты практики профессиональных модулей

В результате освоения образовательной программы у выпускника должны быть сформированы общие и профессиональные компетенции.

Выпускник, освоивший образовательную программу, должен обладать следующими **общими компетенциями (ОК)**:

ОК.01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.

ОК.02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.

ОК.03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.

ОК.04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.

ОК.05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.

ОК.06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей.

ОК.07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.

ОК.09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.

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

В результате освоения программы учебной практики обучающийся должен обладать **личностными результатами (ЛР)**:

Код личностных результатов реализации программы воспитания	Личностные результаты реализации программы воспитания (дескрипторы)
ЛР 2	Проявляющий активную гражданскую позицию, демонстрирующий приверженность принципам честности, порядочности, открытости, экономически активный и участвующий в студенческом и территориальном самоуправлении, в том числе на условиях добровольчества, продуктивно взаимодействующий и участвующий в деятельности общественных

	организаций
ЛР 3	Соблюдающий нормы правопорядка, следующий идеалам гражданского общества, обеспечения безопасности, прав и свобод граждан Донецкой Народной Республики. Лояльный к установкам и проявлениям представителей субкультур, отличающий их от групп с деструктивным и диванным поведением. Демонстрирующий неприятие и предупреждающий социально опасное поведение окружающих
ЛР 4	Проявляющий и демонстрирующий уважение к людям труда, осознающий ценность собственного труда. Стремящийся к формированию в сетевой среде лично и профессионального конструктивного «цифрового следа»
ЛР 5	Демонстрирующий приверженность к родной культуре, исторической памяти на основе любви к Родине, родному народу, малой родине, принятию традиционных ценностей многонационального народа Донбасса
ЛР 6	Проявляющий уважение к людям старшего поколения и готовность к оказанию социальной поддержки и участию в добровольческих движениях
ЛР 8	Проявляющий и демонстрирующий уважение к представителям различных этнокультурных, социальных, конфессиональных и иных групп. Сопричастный к сохранению, преумножению и трансляции культурных традиций и ценностей многонационального государства
ЛР 9	Соблюдающий и пропагандирующий правила здорового и безопасного образа жизни, занятия физической культурой и спортом; предупреждающий либо преодолевающий зависимости от алкоголя, табака, психоактивных веществ, азартных игр и т.д. Сохраняющий психологическую устойчивость в сложных и/или стремительно меняющихся ситуациях
ЛР 11	Проявляющий уважение к эстетическим ценностям, обладающий основами эстетической культуры.
Личностные результаты реализации программы воспитания, определенные отраслевыми требованиями к деловым качествам личности¹ (при наличии)	
ЛР 13	Соблюдающий в своей профессиональной деятельности этические принципы: честности, независимости, профессионального скептицизма, противодействия коррупции и экстремизму, обладающий системным мышлением и умением принимать решение в условиях риска и неопределенности

Выпускник, освоивший образовательную программу, должен быть готов к выполнению основных видов профессиональной деятельности и обладать **профессиональными компетенциями (ПК):**

ПМ.04 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, напитков 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.

1.2. Требования к результатам освоения программы производственной практики

С целью овладения указанными видами профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающийся в ходе освоения программы производственной практики должен:

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

иметь практический опыт:

- подготовке, уборке рабочего места, выборе, подготовке к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;
- выборе, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении, творческом оформлении, эстетичной подаче холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных;
- упаковке, складировании неиспользованных продуктов;
- порционировании (комплектовании), упаковке на вынос, хранении с учетом требований к безопасности готовой продукции;
- ведении расчетов с потребителями.

уметь:

- рационально организовывать, проводить уборку рабочего места повара, выбирать, подготавливать к работе, безопасно эксплуатировать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы с учетом инструкций и регламентов;
- соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения 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 учетом требований к безопасности готовой продукции;

1.3. Количество часов на освоение программы учебной практики

Всего – 72 часа;

3. Структура и содержание учебной практики

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

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и видов работ учебной/производственной практики	Содержание материала учебной/производственной практики	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
ПМ.04 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента.			
УП.04 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента.		72 часа	
УП.04.1. Подготовка сырья и продуктов для приготовления сладких блюд. Приготовление холодных сладких блюд (натуральные фрукты и ягоды). Оформление, отпуск, хранение. <i>ПК.4.1.</i> <i>Л.Р 2,3,4,5,6,8,9,11,13</i>	Содержание: 1. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования. 2. Оценка качества сырья и продуктов. Особенности обработки некоторых свежих плодов и ягод. 3. Подготовка консервированных, свежемороженых, сушеных плодов и ягод. Хранение сырья. 4. Выбор, применение, комбинирование методов приготовления холодных сладких блюд с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления. 5. Приготовление, оформление холодных сладких блюд (карпаччо или тартар из свежих фруктов, ягод; фруктовые супы), в том числе региональных, с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции. 6. Оценка качества холодных сладких блюд перед отпуском, упаковкой на вынос. 7. Хранение с учетом температуры подачи на раздаче. 8. Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление холодных	6	3
УП.04.2. Приготовление холодных сладких блюд (компоты). желированных сладких блюд – кисели, желе, муссы Оформление, отпуск, хранение.	Содержание: 1. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования. 2. Подготовка свежих плодов, ягод и дополнительного сырья к производству. 3. Выбор, применение, комбинирование методов приготовления холодных сладких блюд с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и	6	3

<p><i>ПК.4.1. 4.2.</i> <i>Л.Р 2,3,4,5,6,8,9,11,13</i></p>	<p>полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа.</p> <p>4. Приготовление, оформление компотов из свежих плодов и смеси сухофруктов, в том числе региональных, с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции.</p> <p>5. Приготовление, оформление различного желе, панакоты, в том числе региональных, с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции.</p> <p>6. Оценка качества холодных сладких блюд перед отпуском, упаковкой на вынос.</p> <p>7. Хранение с учетом температуры подачи на раздаче.</p> <p>8. Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление холодных сладких блюд разнообразного ассортимента для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции.</p> <p>9. Хранение блюд.</p>		
<p>УП.04.3. Приготовление желированных сладких блюд – самбук, крема, взбитые сливки. Оформление, отпуск, хранение. <i>ПК.4.1., 4.2.</i> <i>Л.Р 2,3,4,5,6,8,9,11,13</i></p>	<p>Содержание:</p> <p>1. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования.</p> <p>2. Подготовка свежих плодов, ягод и дополнительного сырья к производству.</p> <p>3. Выбор, применение, комбинирование методов приготовления холодных сладких блюд с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа.</p> <p>4. Приготовление, оформление самбука, в том числе региональных, с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции.</p> <p>5. Оценка качества холодных сладких блюд перед отпуском, упаковкой на вынос.</p> <p>6. Хранение с учетом температуры подачи на раздаче.</p> <p>7. Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление холодных сладких блюд разнообразного ассортимента для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции.</p> <p>8. Хранение блюд</p>	6	3
<p>УП.04.4. Приготовление горячих</p>	<p>Содержание:</p>	6	3

<p>сладких блюд (пудинг, суфле). Оформление, отпуск, хранение. <i>ПК.4.1, 4.2, 4.3.</i> <i>Л.Р 2,3,4,5,6,8,9,11,13</i></p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования. 2. Подготовка свежих плодов, ягод и дополнительного сырья к производству. 3. Выбор, применение, комбинирование методов приготовления горячих сладких блюд с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа. 4. Приготовление, оформление пудинг шоколадный, сухарный, манный, в том числе региональных, с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции. 5. Оценка качества горячих сладких блюд перед отпуском, упаковкой на вынос. 6. Хранение с учетом температуры подачи на раздаче. 7. Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление горячих сладких блюд разнообразного ассортимента для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. 8. Хранение блюд. 		
<p>УП.04.5. Приготовление сладких блюд из теста. Оформление, отпуск, хранение. <i>ПК.4.1, 4.2, 4.3.</i> <i>Л.Р 2,3,4,5,6,8,9,11,13</i></p>	<p>Содержание:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования. 2. Подготовка свежих плодов, ягод и дополнительного сырья к производству. 3. Выбор, применение, комбинирование методов приготовления горячих сладких блюд из теста с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа. 4. Приготовление, оформление мешочков с ягодами, в том числе региональных, с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции. 5. Оценка качества горячих сладких блюд перед отпуском, упаковкой на вынос. 6. Хранение с учетом температуры подачи на раздаче. 7. Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление горячих сладких блюд разнообразного ассортимента для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. 8. Хранение блюд. 	6	3

<p>УП.04.6. Приготовление блюд из яблок. Оформление, отпуск, хранение. <i>ПК.4.1. 4.2, 4.3.</i> <i>Л.Р 2,3,4,5,6,8,9,11,13</i></p>	<p>Содержание:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования. 2. Подготовка свежих плодов, ягод и дополнительного сырья к производству. 3. Выбор, применение, комбинирование методов приготовления горячих сладких блюд из теста с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа. 4. Приготовление, оформление блюд из яблок - яблочный крамбл с изюмом, шарлоток, штруделя, в том числе региональных, с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции. 5. Оценка качества горячих сладких блюд перед отпуском, упаковкой на вынос. 6. Хранение с учетом температуры подачи на раздаче. 7. Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление горячих сладких блюд разнообразного ассортимента для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. 8. Хранение блюд. 	6	3
<p>УП.04.7. Элементы оформления десертов и сладких блюд. <i>ПК.4.1. 4.2, 4.3</i> <i>. Л.Р 2,3,4,5,6,8,9,11,13</i></p>	<p>Содержание:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования. 2. Подготовка свежих плодов, ягод и дополнительного сырья к производству. 3. Приготовление чипсов из овощей, фруктов, цитрусовых; тулипное тесто. 4. Оценка качества и хранение. 	6	3
<p>УП.04.8. Приготовление холодных напитков – фруктово-ягодные напитки. Оформление, отпуск, хранение. <i>ПК.4.1., 4.2, 4.4.</i> <i>Л.Р 2,3,4,5,6,8,9,11,13</i></p>	<p>Содержание:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования. 2. Подготовка свежих плодов, ягод и дополнительного сырья к производству. 3. Выбор, применение, комбинирование методов приготовления холодных напитков с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа. 4. Приготовление напитков на основе молока и кисломолочных продуктов, фреша, лимонада в том числе региональных, с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции. 	6	3

	<p>5. Оценка качества холодных напитков перед отпуском, упаковкой на вынос.</p> <p>6. Хранение с учетом температуры подачи на раздаче.</p>		
<p>УП.04.9. Приготовление холодных напитков (смужи, коктейли). Оформление, отпуск, хранение. <i>ПК.4.1. 4.2, 4.4.</i> <i>Л.Р 2,3,4,5,6,8,9,11,13</i></p>	<p>Содержание:</p> <p>1. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования.</p> <p>2. Подготовка свежих плодов, ягод и дополнительного сырья к производству.</p> <p>3. Выбор, применение, комбинирование методов приготовления холодных напитков с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа.</p> <p>4. Приготовление фруктового смужи, различных коктейлей, в том числе региональных, с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции.</p> <p>5. Оценка качества холодных напитков перед отпуском, упаковкой на вынос.</p> <p>6. Хранение с учетом температуры подачи на раздаче.</p>	6	3
<p>УП.04.10. Приготовление холодных напитков (квас, крушон, напитков на основе чая, кофе). Оформление, отпуск, хранение. <i>ПК.4.1. 4.2, 4.4.</i> <i>Л.Р 2,3,4,5,6,8,9,11,13</i></p>	<p>Содержание:</p> <p>1. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования.</p> <p>2. Подготовка свежих плодов, ягод и дополнительного сырья к производству.</p> <p>3. Выбор, применение, комбинирование методов приготовления холодных напитков с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа.</p> <p>4. Приготовление кваса хлебного, крушонов, малиновый айс-крим, кофе черный с мороженым, в том числе региональных, с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции.</p> <p>5. Оценка качества холодных напитков перед отпуском, упаковкой на вынос.</p> <p>6. Хранение с учетом температуры подачи на раздаче.</p>	6	3
<p>УП.04.11. Приготовление горячих напитков (чай, кофе, кофейные напитки). Оформление, отпуск, хранение. <i>ПК.4.1. 4.5.</i> <i>Л.Р 2,3,4,5,6,8,9,11,13</i></p>	<p>Содержание:</p> <p>1. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования.</p> <p>2. Подготовка сырья к производству.</p> <p>3. Выбор, применение, комбинирование методов приготовления горячих напитков с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа.</p>	6	3

	<p>4. Приготовление чая, чая фруктового, чая с молочными продуктами, в том числе региональных, с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции.</p> <p>5. Приготовление кофе из свежемолотых зерен, кофе с молочными продуктами, капучино, латте в том числе региональных, с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции</p> <p>6. Оценка качества горячих напитков перед отпуском, упаковкой на вынос.</p> <p>7. Хранение с учетом температуры подачи на раздаче.</p>		
УП.04.18.	Дифференцированный зачет	6	3

3. ТРЕБОВАНИЯ К УСЛОВИЯМ ПРОВЕДЕНИЯ ПРАКТИКИ

3.1 Требования к материально-техническому обеспечению:

Реализация учебной практики предполагает наличие условий для обучающихся из числа лиц с ограниченными возможностями здоровья и следующих кабинетов:

1. Лаборатория «Учебный кулинарный – кондитерский цех»

1. доска;

2. компьютер

Оснащение рабочих мест лаборатории «Учебный кулинарный- кондитерский цех» оборудованием, инвентарем, инструментами, посудой:

1. Эл.плита 4-х комфорочная

2. Холодильник «Норд»

3. Весы настольные электронные (до 3кг)

4. Микроволновая печь.

5. Электромясорубка

6. Шкаф шоковой заморозки

7. Нитраттестер;

8. Производственные столы.

9. Стеллаж для посуды.

- мусат для заточки ножей.
- набор разделочных досок (для каждой группы продуктов);
- ножи поварской тройки;
- набор инструментов для карвинга;
- щипцы универсальные;
- лопатки (металлические, силиконовые);
- венчик;
- делитель торта;
- подставки для тортов;
- ложки;
- мерный стакан;
- сито;
- половник;
- таяпка;
- пинцет;
- миски из нержавеющей стали;
- набор кастрюль;
- набор сотейники;
- набор сковород;
- ножи для удаления глазков, экономной очистки овощей;
- функциональные емкости из нержавеющей стали;
- противень с высокими бортами (капсулы);
- противни металлические;
- кондитерские металлические листы;
- корзины для отходов;
- стрейч пленка для пищевых продуктов;
- пергамент, фольга;
- пакеты для вакуумного аппарата;
- контейнеры одноразовые для пищевых продуктов;
- перчатки силиконовые.

Учебная практика реализуется в мастерских профессиональной образовательной организации и требует наличия оборудования, инструментов, расходных материалов,

обеспечивающих выполнение всех видов работ, определенных содержанием программ профессиональных модулей.

Производственная практика реализуется в организациях общественного питания, обеспечивающих деятельность обучающихся в профессиональной области.

Оборудование предприятий и технологическое оснащение рабочих мест производственной практики должно соответствовать содержанию профессиональной деятельности и дать возможность обучающемуся овладеть профессиональными компетенциями по всем видам деятельности, предусмотренных программой, с использованием современных технологий, материалов и оборудования.

3.2. Требования охраны труда, безопасности жизнедеятельности и пожарной безопасности должны соответствовать правилам и нормам.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
1	2	3
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	Организовывает рабочее место. Подготавливает продукты для приготовления холодных сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента	Самооценка, направленная на самостоятельную оценку обучающимся результатов деятельности.
ПК 4.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента	Готовит и оформляет холодные сладкие блюда, десерты разнообразного ассортимента	
ПК 4.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента	Готовит и оформляет горячие сладкие блюда, десерты разнообразного ассортимента	
ПК 4.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента	Готовит и оформляет холодные напитки разнообразного ассортимента	
ПК 4.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к	Готовит и оформляет горячие напитки разнообразного ассортимента	

реализации горячих напитков разнообразного ассортимента		
ЛР 2	активная гражданская позиция, приверженность принципам честности, порядочности, открытости	Экспертное наблюдение
ЛР 3	соблюдение нормы правопорядка, обеспечение безопасности, прав и свобод граждан Донецкой Народной Республики	Экспертное наблюдение
ЛР 4	проявление и демонстрация уважения к людям труда, осознание ценности собственного труда.	Экспертное наблюдение
ЛР 5	приверженность к родной культуре, исторической памяти на основе любви к Родине, родному народу, малой родине, принятию традиционных ценностей многонационального народа Донбасса	
ЛР 6	уважение к людям старшего поколения и готовность к оказанию социальной поддержки	Экспертное наблюдение
ЛР 8	уважение к представителям различных этнокультурных, социальных, конфессиональных и иных групп; сохранение, преумножение и трансляция культурных традиций и ценностей многонационального государства	Экспертное наблюдение
ЛР 9	пропаганда правила здорового и безопасного образа жизни. Сохранение психологической устойчивости в сложных и/или стремительно меняющихся ситуациях	Экспертное наблюдение
ЛР 11	уважение к эстетическим ценностям, обладание основами эстетической культуры	Экспертное наблюдение
ЛР 13	соблюдение в своей профессиональной деятельности этических принципов: честности, независимости, профессионального скептицизма, противодействия коррупции и экстремизму, обладающий системным мышлением и умением принимать решение в условиях риска и неопределенности	Экспертное наблюдение

Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета.

6. ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ОБУЧЕНИЯ

Основные источники:

1. Анфимова Н.А. Кулинария: учебник для НПО/ Н.А Анфимова, Л.Л. Татарская. - М.: Издательский центр «Академия», 2014 - 328 с.

Дополнительные источники:

1. Андросов В.П. Производственное обучение профессии «Повар». В 4ч. Ч. 1. Механическая кулинарная обработка продуктов: учеб. пособие для нач. проф. образования / [В.П. Андросов, Т.В. Пыжова, Л.И. Федорченко и др.]. – 6-е изд., испр. – М.: Издательский центр «Академия», 2012. – 112с.

2. Золин В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания: учебник для нач. проф. образования / В.П. Золин. – 10-е изд. стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2011. – 320с.

3. Качурина Т.А. Приготовление блюд из рыбы: учебник для студ. учреждений начального проф. образования/ Т.А. Качурина.-М., Издательский центр «Академия», 2013.-160с.

4. Кузнецова Л.С. Технология и организация производства кондитерских изделий: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования/ Л.С. Кузнецова, М.Ю. Сиданова.- 6-е изд., стер.-М.: Издательский центр «Академия», 2014.-480с.

5. Ларионова Н.М. Техническое оснащение организаций общественного питания и охрана труда: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования/ Н.М. Ларионова.- М.: Издательский центр «Академия», 2015.-208с.

6. Матюхина З.П. Товароведение пищевых продуктов: учебник для нач. проф. образования / З.П. Матюхина. – 5-е изд. стер. - М.: Академия, 2013. - 336 с.

7. Матюхина З.П. Основы физиологии питания, микробиологии, гигиены и санитарии: учебник для нач. проф. образования/ З.П.Матюхина.-5-е изд., стер.-М.: Издательский центр «Академия», 2011.-256с.

186 с.

8. Харченко Н.Э. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий: учебное пособие для студ. учреждений сред. проф. образования / Н.Э Харченко. - 10-е изд., стер.- М.: Издательский центр «Академия», 2017 - 512 с.

Нормативная документация:

1. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 8 с.

2. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия – Введ. 2016 – 01 – 01.- М.: Стандартинформ, 2014.- III, 12 с.

Электронные ресурсы:

1. Электронные учебники:

- «Повар. Приготовление вторых блюд».

- «Повар-кондитер. Приготовление изделий из теста; приготовление сладких блюд и напитков». Обучающие системы, Федеральное унитарное предприятие «Труд».

- «Повар. Специалист по приготовлению холодных блюд, закусок, соусов».

Обучающие системы, Федеральное унитарное предприятие «Труд».

2. Электронные пособия: Карвинг; Рыба, морепродукты; Бармен, выпечка и десерты; Официант; - Русская кухня; Блюда из птицы; Суши, роллы, сашими; Итальянская кухня; Кавказская кухня; Французская кухня;

Интернет-источники:

1. Домашний пир. Режим доступа: www.kushayte.ru
2. Книга кулинара. Режим доступа: knigakulinara.ru.
3. Журнал «Гастроном». Режим доступа: <http://www.gastronom.ru>
4. Кулинарные рецепты и советы <http://www.eda-server.ru/culinary-school/>
5. Все для общепита. Режим доступа: <http://www.pitportal.ru/>