МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ АСТРАХАНСКОЙ ОБЛАСТИ
Государственное бюджетное образовательное учреждение Астраханской области высшего образования
«Астраханский государственный архитектурно-строительный университет»
ЕНОТАЕВСКИЙ ФИЛИАЛ
(Енотаевский филиал ГБОУ АО ВО «АГАСУ»)

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ 04.01.

ПМ.04. ПРИГОТОВЛЕНИЕ, ОФОРМЛЕНИЕ И ПОДГОТОВКА К РЕАЛИЗАЦИИ ХОЛОДНЫХ И ГОРЯЧИХ СЛАДКИХ БЛЮД, ДЕСЕРТОВ

по профессии
среднего профессионального образования

43.01.09 Повар, кондитер

Квалификация: Повар <---> Кондитер

2025г.

ОДОБРЕНА
Методическим
объединением
профессионального цикла
Протокол № 8
от «16» апреля 2025 г.
Председатель методического
объединения
_____/ Манжурова Т.Е./
«16» апреля 2025г.

РЕКОМЕНДОВАНА
Педагогическим советом
Енотаевского филиала
ГБОУ АО ВО АГАСУ
Протокол № 5
от «18» апреля 2025 года

УТВЕРЖДЕНО
Директор Енотаевского
филиала ГБОУ АО ВО
«АГАСУ»:
_____
/Кузнецова В.Г. /
«18» апреля 2025г.

Составитель: мастер п/о_____/Манжурова Т.Е./
мастер п/о _____/Никулина И.Б./

Рабочая программа разработана на основе требований:
- ФЗ от 29.12.2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»
- ФГОС среднего профессионального образования, утвержденного 9 декабря 2016 г. Приказом №1569 Министерства образования и науки Российской Федерации
Учебного плана на 2025-2028 уч.год

Эксперты:
Техническая экспертиза:
Методист Енотаевского филиала ГБОУ АО ВО «АГАСУ»_____/Кондратьева Ю.И
(подпись)

Содержательная экспертиза
ГКОУ АО «Енотаевская общеобразовательная
школа-интернат», директор _____ Стрелкова Н.И.
(подпись)

СОДЕРЖАНИЕ

1.	**ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ**……..	4
1.1.	Область применения программы…….	4
1.2.	Цели и задачи учебной практики……	4
1.3.	Количество часов на освоение рабочей программы учебной практики..	5
2.	**РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ**……	6
3.	**ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ**……..	15
3.1.	Тематический план учебной практики……...	15
3.2.	Содержание учебной практики……	17
4.	**УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ**……	17
4.1.	Требования к минимальному материально-техническому обеспечению……..	17
4.2.	Общие требования к организации образовательного процесса……...	20
4.3.	Кадровое обеспечение……..	20
5.	**КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ**……...	21
	Приложение……..	25

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

Область применения программы

Рабочая программа учебной практики является частью программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих (далее – ППКРС) в соответствии с ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

Рабочая программа учебной практики может быть использована при обучении по программам профессиональной подготовки по профессиям Повар, Кондитер.

Цели и задачи учебной практики:

Рабочая программа учебной практики профессионального модуля **Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента** является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом по профессии среднего профессионального образования 43.01.09 Повар, кондитер на базе основного общего образования в целях внедрения международных стандартов подготовки высококвалифицированных рабочих кадров с учётом передового международного опыта, на основании компетенции и с учетом профессионального стандарта Повар, кондитер, утвержденного Приказ Министерства образования и науки РФ от 9 декабря 2016 г. N 1569 "Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер (с изменениями от 03.07.2024г)

В части освоения основного вида деятельности (ВД):

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

Количество часов на освоение рабочей программы учебнойпрактики:

Количество часов на учебную практику 72 часа;

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

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.

и общих компетенций (ОК)

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

ОК 02. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности.

ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по правовой и финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях.

ОК 04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде.

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

ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных российских духовно-

нравственных ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения.

ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.

ОК 08. Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.

ОК 09. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.

Требования к знаниям, умениям

знать: требования охраны труда и пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания;

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

ассортимент, требования к качеству, условиям и срокам хранения рецептуры, методы приготовления, варианты оформления и подачи холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков, в том числе региональных;

нормы расхода, способысокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении и хранении;

правила и способы сервировки стола, презентации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных.

уметь: рационально организовывать, проводить уборку рабочего места повара, выбирать, подготавливать к работе, безопасно эксплуатировать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весовые измерительные приборы с учетом инструкций и регламентов;

соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов,

подготовкии 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.

Конкретизированные требования учебной практики по профессиональному модулю
ВД 4. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента.

Шифры осваиваемых компетенций ПК и ОК	Наименование МДК	Объем нагрузки на освоение учебной практики	Действие	Умения	Знания
ПК 4.1-4.5. ОК. 01-09	МДК 04.01. Организация приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков	116часов	Подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов	Оценивать наличие, подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов. Организовывать их хранение до момента использования. Выбирать, подготавливать ароматические и красящие вещества с учетом требований санитарных норм. Взвешивать, измерять продукты, входящие в состав холодныхи горячих десертов, напитков сложного ассортимента в соответствии с рецептурой. Осуществлять	Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости. Критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов, используемых для приготовления холодныхи горячих десертов, напитков сложного приготовления. Ассортимент, характеристика региональных видов сырья, продуктов. Нормы взаимозаменяемости сырья, продуктов.

			Приготовление холодныхи горячих десертов, напитков сложного ассортимента	взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. Использовать региональные сезонные продукты для приготовления холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента. Оформлять заявки на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления холодныхи горячих десертов, напитков сложного ассортимента. Выбирать, применять, комбинировать различные методы приготовления холодныхи горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом типа питания, вида кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности	Ассортимент, пищевая ценность, требования к качеству, методы приготовления холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента,

				приготовления, особенностей заказа. Рационально использовать продукты, полуфабрикаты. Соблюдать температурный и временной режим приготовления. Изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода холодныхи горячих десертов, напитков сложного ассортимента. Определять степень готовности холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента. Доводить горячие и холодные десерты, напитки сложного ассортимента до вкуса, до определенной консистенции. Владеть техниками, приемами приготовления холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента. Соблюдать санитарно-гигиенические требования	в том числе региональных. Температурный режим и правила приготовления холодныхи горячих десертов, напитков сложного ассортимента. Виды, назначение и правила эксплуатации технологического оборудования, инвентаря, инструментов, посуды, используемых при приготовлении холодныхи горячих десертов, напитков сложного ассортимента. Нормы взаимозаменяемости продуктов и сырья.

				в процессе приготовления пищи. Осуществлять взаимозаменяемость продуктов в процессе приготовления холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом норм взаимозаменяемости. Выбирать, подготавливать и использовать при приготовлении холодныхи горячих десертов, напитков сложного ассортимента красителей и ароматических веществ с учетом их взаимозаменяемости. Выбирать с учетом способов приготовления, безопасно использовать технологическое оборудование, инвентарь, инструменты, посуду. Проверять качество готовых холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента на раздаче. Порционировать,	

			Хранение, отпуск холодныхи горячих десертов, напитков сложного ассортимента.	сервировать, творчески оформлять холодныеи горячие десерты, напитки сложного ассортимента для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований безопасности готовой продукции. Соблюдать выход холодныхи горячих десертов, напитков сложного ассортимента и их порционарования (комплектования). Охлаждать и замораживать готовые холодные и горячие десерты, напитки сложного ассортимента с учетом требований безопасности пищевых продуктов. Хранить свежеприготовленные, охлажденные и замороженные десерты и напитки сложного ассортимента с учетом требований безопасности, соблюдением режимов хранения. Выбирать контейнеры,	Техника порционирования, варианты оформления холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента для подачи. Виды, назначение столовой посуды для отпуска с раздачи, прилавка, контейнеров для отпуска на вынос холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента. Температура подачи холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента, в том числе региональных. Правила охлаждения и замораживания

				упаковочные материалы, эстетично упаковывать готовые десерты и напитки на вынос и для транспортирования. Рассчитывать стоимость холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента. Пользоваться контрольно-кассовыми машинами при оформлении платежей. Принимать оплату наличными деньгами и оформлять безналичные расчеты. Составлять отчет по платежам. Поддерживать визуальный контакт с потребителем. Владеть профессиональной терминологией. Консультировать потребителей, оказывать помощь в выборе. Разрешать проблемы в рамках своей компетенции.	холодныхи горячих десертов, напитков сложного ассортимента. Правила маркирования упакованных холодныхи горячих десертов, напитков сложного ассортимента правила заполнения этикеток. Ассортимент и цены на холодныеи горячие десерты, напитки сложного ассортимента на день принятия платежей. Правила торговли. Виды и

			Ведение расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос. Взаимодействие с потребителями при отпуске продукции с прилавка\раздачи		характеристика контрольно-кассовых машин, правила осуществления кассовых операций. Правила и порядок расчета потребителей при оплате наличными деньгами, при безналичной форме оплаты. Правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями. Базовый словарный запас на иностранном языке. Правила, техника общения, ориентированная на потребителя.
ПК 4.1.-4.5. ОК. 01-09	МДК. 04.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков	64 часа	Подготовка, уборка рабочего места повара при приготовлении холодных и горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента	Визуально проверять чистоту, исправность производственного инвентаря, кухонной посуды перед использованием. Выбирать, рационально размещать на рабочем месте инвентарь , оборудование, посуду, сырье, материалы в соответствии с	Требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания. Виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного

			Подбор, подготовка к	инструкциями и регламентами, стандартами чистоты. Проводить текущую уборку рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты. Выбирать, применять моющие дезинфицирующие средства. Владеть техникой ухода за весовым измерительным оборудованием. Мыть вручную и в посудомоечной машине, чистить и раскладывать на хранение кухонную посуду, инвентарь, инструменты в соответствии со стандартами чистоты. Проверять поддержание требуемого температурного режима. Выбирать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду в соответствии с видом сырья и способом	инвентаря, инструментов, весовых измерительных приборов, посуды и правила ухода за ними. Последовательность выполнения технологических операций, современные методы, техника обработки, подготовки сырья и продуктов. Регламенты, стандарты, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система НАССР) и нормативно-техническая документация, используемая при обработке, подготовке сырья, приготовлении, подготовке к реализации полуфабрикатов. Возможные последствия нарушения санитарии и гигиены. Требования к соблюдению личной гигиены персоналом при подготовке производственного инвентаря и кухонной

			работе, проверка технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весовых измерительных приборов. Подготовка рабочего места для порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых холодных блюд, кулинарных	его обработки. Включать и подготавливать к работе технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весовые измерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты. Соблюдать правила техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда. Выбирать, подготавливать материалы, посуду, оборудование для упаковки, хранения упакованных холодных и горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента. Рационально организовывать рабочее место с учетом стандартов чистоты.	посуды. Виды, назначение и правила применения и безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для последующего использования. Правила утилизации отходов. Виды упаковочных материалов, способы хранения сырья и продуктов. Виды, назначение правила эксплуатации оборудования для вакуумной упаковки сырья и готовых полуфабрикатов. Виды, назначение технологического оборудования, производственного инвентаря, кухонной, столовой посуды, используемых для порционирования (комплектования), упаковки

			изделий, закусок		готовых полуфабрикатов. Способы и правила порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок. Способы правки кухонных ножей.

3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

3.1.Содержание учебной практики

Коды ПК	Виды работ	Объем часов
ПК 4.1-4.5. ОК. 01-09	**ПМ 04 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента** 1. Оценка наличия, выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил. 2. Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента. 3. Проверка соответствия количества и качества поступивших продуктов накладной. 4. Выбор, подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов (вручную и механическим способом) с учетом их сочетаемости с основным продуктом 5. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. 6. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода холодных и горячих десертов, напитков. 7. Выбор, применение, комбинирование методов приготовления холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа. 8. Приготовление, оформление холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента., в том числе региональных, с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции. 9. Выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда. 10. Оценка качества холодных и горячих десертов, напитков перед отпуском, упаковкой на вынос. 11. Хранение с учетом температуры подачи холодных и горячих десертов, напитков на раздаче. 12. Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента. для	72

	подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. 13. Охлаждение и замораживание готовых холодных десертов, напитков сложного ассортимента, полуфабрикатов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов. 14. Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения. 15. Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка готовых холодных и горячих десертов, напитков на вынос и для транспортирования. 16. Разработка ассортимента холодных и горячих десертов, напитков с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. 17. Разработка, адаптация рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания. 18. Расчет стоимости холодных и горячих десертов, напитков. 19. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе холодных и горячих десертов, напитков, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос (при прохождении учебной практики в условиях организации питания). 20. Выбор, рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с инструкциями и регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда), стандартами чистоты. 21. Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты: мытье вручную и в посудомоечной машине, чистка и раскладывание на хранение кухонной посуды и производственного инвентаря в соответствии со стандартами чистоты	
	Дифференцированный зачет	

Содержание учебной практики

Наименование ПМ и тем учебной практики	Содержание учебных занятий	Объем часов	Уровень усвоения
ПМ 04 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента		**72**	
Тема 1 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента	**Содержание:**		
	1. Оценка наличия, оформление заявок на продукты выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительныхингредиентов, организация их хранения до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил.	6	3
	2. Выбор, подготовка основных продуктов, изменение закладки и дополнительных. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью.	12	
	3.Приготовление, оформление холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных, с учетом рационального расхода продуктов.	18	
	4. Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента. для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции.	18	
	5. Охлаждение, замораживание, хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных готовых холодныхдесертов, напитков расчет стоимости, разработка адаптация рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья.	12	
	Дифференцированный зачет.	6	

4. УСЛОВИЯ ОРГАНИЗАЦИИ И ПРОВЕДЕНИЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Требования к документации, необходимой для проведения учебнойпрактики

- ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер;
- положением о практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы среднего профессионального образования
- Приказа Министерства образования и науки РФ от 9декабря 2016 г. № 1569 «О внесении изменений в федеральные государственные образовательные стандарты среднего профессионального образования**»;**
- рекомендации по организации и проведению учебной практики обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы среднего профессионального образования ЕФ ГБОУ АО ВО «АГАСУ»
- рабочая программа профессионального модуля
- рабочая программа учебной практики;
- график учебного процесса;

Требования к учебно-методическому обеспечению практики: Для организации и проведения учебной практики по профессиональному модулю по профессии 43.01.09 Повар, кондитер разрабатывается следующее методическое обеспечение:

-
- Рабочая программа учебной практики.
- Перечень ассортимента продукции для отработки в рамках практики,утвержденный социальным партнером для профессионального модуля;
- Фонд оценочных средств для проведения текущего, промежуточного контроля(зачета по практике) освоения компетенций;

- Инструкционно-технологические карты с заданиями малым группам;
- Журнал регистрации инструктажей по охране труда.

Фонд оценочных средств для осуществления промежуточного контроля освоения профессиональных и общих компетенций, проводимого в форме дифференцированного зачета, включает практические задания, критерии оценки выполнения. Практические задания выполняются студентами на рабочих местах повара в учебном кулинарном цехе ЕФ АГАСУ.

Практические задания для оценки сформированности освоенных умений для профессионального модуля ПМ. 04, включают демонстрациюпрактических умений в области:

- оценки качества сырья;
- способов обработки и подготовки сырья, приготовления полуфабрикатов;
- приготовления, оформления блюд и кулинарных изделий с соблюдениемтребований санитарии, гигиены, безопасных условий труда;
- органолептической оценки качества готовой продукции;
- сервировки стола, подачи блюда.

Ассортимент кулинарной продукции для практических заданий ПМ. 04

Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных игорячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента

Кисель клюквенный жидкой и средней густоты. Кисель молочный средней и густой консистенции.Желе из цитрусовых.

Желе молочное.

Мусс яблочный (на крупе манной).Мусс лимонный.

Мусс клюквенный (фруктовый).Самбук абрикосовый.

Самбук яблочный.

Крем ванильный на сметане.Крем шоколадный.

Яблоки в тесте. Яблоки в сиропе. Яблоки печеные. Шарлотка с яблоками. Блинчики с начинками.Пудинг (сухарный).

Чай с лимоном.

Кофе черный со сливками.Кофе на молоке.

Какао с молоком.

Шоколад с взбитыми сливками.Компот из сухофруктов.

Компот из свежих плодов и ягод.Морс клюквенный

Квас хлебный.

<u>Требования к материально-техническому обеспечению:</u>

Реализация программы УП ПМ.04 может осуществляться в учебномкулинарном цехе в образовательном комплексе.

Оснащение рабочих мест учебного кулинарного цеха с зоной длятеоретического обучения:

Технические средства обучения: компьютер, средства аудиовизуализации, наглядные пособия (натуральные образцы продуктов, муляжи, плакаты, DVDфильмы, мультимедийные пособия).

Технологическое оборудование:

Весы настольные электронные ВР 4900-30-5 САБ-01; жарочный шкаф;стеллаж 600х400х1600;стол нержавеющий – 6 шт.; фритюрница электрическая EF 101T/B;тестомес Hurakan HKN-20SN; шкаф - купе нержавеющий двери распашные 4 полки (900х500х1700); кофеварка Vitek 1513, мясорубка Dili 12; стеллаж кухонный 2 шт. 1200х370х200мм, блендер BOSCH MSM; печь СВЧ Hurakan HKN- WP900; печь конвекционная TECNOEKAEKF423P 423UP; шкаф холодильный с морозильной камерой POZIS; раковина 3-х секц.; стол производственный нержавеющий – 6 шт.; электрическая мясорубка DILI 12 ERGO; мясорубка настольная электрическая; плита электрическая ПЭП-0,48-ДШ-01 с духовым шкафом- 2 шт.; весы электронные SW; весы настольные; планетарная тестомесильная машина Hurakan HKN-IP10F; набор инструментов для карвинга -1 шт.; кухонный комбайн – 1 шт.; ванна моечная 3-х секц.1540х580х870; стеллаж для посуды– 2 шт; стеллаж для сушки посуды – 2 шт.; кастрюли: 5 л. - 4 шт., 10 л.-1 шт., 3 л – 6 шт. 2 л. – 6 шт. 1,5 л. – 6 шт. 1 л. – 6 шт.; ножи (набор) – 2 комплекта; ножи коренчатые - 20 шт.; разделочные доски – 20 шт.; овощечистки – 4 шт.; миксер ручной – 2 шт.; миски – 4 л. – 8 шт., 2 л. – 8 шт.; отбивной молоток – 2 шт.; сито

– 4 шт.; дуршлаг - 4 шт.; сковорода – 10 шт.,набор столовых принадлежностей для сервировки стола -1 шт.; посуда для сервировки стола – в ассортименте.

Общие требования к организации образовательного процесса

Учебная практика проводится мастером производственного обучения при освоении обучающимися профессиональных компетенций в рамках профессионального модуля рассредоточено, чередуясь с теоретическими занятиями.

Кадровое обеспечение

Требования к квалификации педагогических (инженерно-педагогических) кадров, обеспечивающих проведение учебной практики: среднее профессиональное или высшее профессиональное образование, соответствующее профилю преподаваемого профессионального модуля. Мастера производственного обучения должны иметь на 1–2 разряда по профессии рабочего выше, чем предусмотренообразовательным стандартом для выпускников. Опыт деятельности в предприятиях общественного питания 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 ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

Текущий контроль и оценка результатов поэтапного освоения профессиональных и общих компетенций осуществляется мастером

производственного обучения в процессе проведения практических занятий с использованием инструкционно-технологических карт, включающихиндивидуальные задания, критерии их оценки. Текущий контроль усвоения знаний и практических умений в области расчетов количества отходов при обработке сырья и определения массы обработанного сырья и готовых полуфабрикатов может осуществляться по тестам или с использованием контрольных и практических модулей ЭОР с сайта ФЦИОР для профессии Повар, кондитер. Использование ЭОР позволяет самостоятельно

производить оценку собственных достижений обучающимися.

Промежуточный контроль освоения профессиональных компетенций осуществляется в виде дифференцированного зачета, на основании выполнения обучающимся индивидуальных заданий в конце учебной практики профессионального модуля. На проведение зачета отводится 4 часа, в процессе которого обучающиеся демонстрируют сформированность профессиональных и общих компетенций осваиваемого вида профессиональной деятельности.

Проверочные работы проводятся на рабочем месте повара в виде самостоятельного выполнения обучающимися производственных заданий по профессии, соответствующих 2-3 разряду повара. Оценку выполненных заданий осуществляет независимая комиссия,

из числа преподавателей специальных дисциплин и мастеров производственного обучения. По результатам проверочных работ составляется протокол промежуточной аттестации.

Результаты обучения (освоенные умения в рамках ВПД)	**Формы и методы контроля и оценкирезультатов обучения**
Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовленияхолодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами	- текущий контроль: выполнение всех действий по организации и содержанию рабочего места в соответствии с инструкциями и регламентами, требованиями охраны труда и техники безопасности, адекватный выбор и целевое,безопасное использование оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, соответствие виду выполняемых работ - текущий контроль: оптимальность процесса приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, (экономияресурсов, продуктов, времени, энергетических затрат и т.д., соответствие выбора способов и техник приготовления рецептуре, особенностям заказа); - текущий контроль: оптимальность процесса приготовления холодных и горячих напитков (экономия ресурсов, продуктов, времени, энергетических
Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных, горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента	
Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных,горячих напитков разнообразного ассортимента.	

	затрати т.д., соответствие выбора способов и техник приготовления рецептуре, особенностям заказа);

Оценка выставляется в журнал учебных занятий для профессиональных модулей в раздел учебной практики. По итогам промежуточной аттестации (ДЗ) обучающийся допускается к прохождению производственной практики по ПМ.04

Перечень учебных изданий, Интернет ресурсов, дополнительной литературы.

Основные источники:

1. Самородова И.П. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента: учебник для студ. учреждений сред.проф. образования/И.П. Самородова.-М.: Издательский центр «Академия», 2021.-192с.

2. Лутошкина Г.Г. Техническое оснащение организаций питания: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования/Г.Г. Лутошкина, Ж.С. Анохина.- М.: Издательский центр «Академия», 2021.- 240с.

3. Лутошкина Г.Г. Техническое оснащение и организация рабочего места: учебник для студ. Учреждений сред. проф. образования/ Г. Г. Лутошкина, Ж. С. Анохина. – 2-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2021. – 240с.

4. Мартинчик А.Н. Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования: в 2 ч. Ч.2/А.Н.Мартинчик.- М.: Издательский центр «Академия», 2021.- 240с.

5. Королев А.А. Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена: : учебник для студ. учреждений сред. проф. образования: в 2 ч. Ч.1/А. А. Королев, Ю. В. Несвижский, Е. И. Никитенко. - М.: Издательский центр «Академия», 2021.- 256с.

6. Синицина А.В. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования А.В. Синицина, Е. И. Соколова. – М.: Издательский центр «Академия», 2021. – 304с. с цв.вкл.

Интернет-ресурсы:

ЭБС «Университетская библиотека онлайн»;

1. Васюкова А.Т. Справочник повара [Электронный ресурс]: учебное пособие / А.Т. Васюкова. — Электрон. текстовые данные. — М. : Дашков и К, 2021. — 496 c.
— 978-5-394-01714-8. — Режим доступа: http://www.iprbookshop.ru/10980.html

2. Бондарук А.М. Гигиена и санитария общественного питания [Электронный ресурс] : учебное пособие / А.М. Бондарук [и др.]. — Электрон. текстовые данные. — Минск: Республиканский институт профессионального образования (РИПО), 2021. — 136 c. — 978-985-503-644-0. — Режим доступа: http://www.iprbookshop.ru/67624.html

3. Трухина Т.П. Товароведение продовольственных товаров [Электронный ресурс] : учебное пособие / Т.П. Трухина. — Электрон. текстовые данные. — Благовещенск: Дальневосточный государственный аграрный университет, 2021. — 229 c. — 2227-8397. — Режим доступа: http://www.iprbookshop.ru/55916.html

4. ООО «Образовательно-издательский центр Академия»; ЭБС IPR books.

Дополнительные источники:

1. СанПиН 2.3.2. 1324-03Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановлениеГлавного государственного санитарного врача РФ от 22 мая 2003 г. № 98.

2. СП 1.1.1058-01. Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий [Электронный

ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 13 июля 2001 г. № 18 [в редакции СП 1.1.2193-07 «Дополнения № 1»].

3. СанПиН 2.3.2.1078-01 Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государствен-ного санитарного врача РФ от 20 августа 2002 г. № 27

4. СанПиН 2.3.6. 1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 08 ноября 2001 г.
№ 31 [в редакции СП 2.3.6. 2867-11 «Изменения и дополнения» № 4»]. – Режим доступа

5. http://pravo.gov.ru/proxy/ips/?docbody=&nd=102063865&rdk=&backlink=1

6. Электронный образовательный ресурс: «Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста (электронное приложение)»
–М.: Академия, 2021г

ПРИЛОЖЕНИЕ 1

Аттестационный лист по учебной практике

ФИО обучающегося _____
группа _П-___, курс ___, профессия 43.01.09 « Повар, кондитер».
код, наименование

Название ПМ04. «Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента»

Место проведения практики: Енотаевский Филиал ГБОУ АО ВО «АГАСУ» Лаборатория технического оснащения и организации рабочего места, учебный кулинарный цех.

1. Оценка результата освоения профессиональных и общих компетенций, практического опыта, знаний и умений.

Виды работ	**Коды проверяемых результатов**			
	ПК	**ОК**	**ПО, У, З**	**Оценка об освоении (освоил / не освоил)**
1. Оценка наличия, выбор, оценка органолептическим способом качества и соответствия сырья, основных продуктов соответствия сырья, основных продуктов дополнительных ингредиентов технологическим требованиям.	ПК 1-4	ОК 01-09	ПО-1-4, У1-4, З1-4	
2. Оформление заявок на сырье, продукты, материалы, проверка по накладной соответствия заявке перед началом работы.	ПК 1-4	ОК 01-09	ПО-1-4, У1-4, З1-4	
3. Организация рабочих мест, уборка рабочих мест в процессе приготовления с учетом инструкций и регламентов, стандартов чистоты	ПК 1-4	ОК 01-09	ПО1-4, У1-4, З1-4	
4. Обработка продукции различными методами.	ПК 1-4	ОК 01-09	ПО1-4, У1-4, З1-4	
5. Нарезка, формовка, приготовление отдельных компонентов и различными методами.	ПК 1-4	ОК 01-09	ПО1-4, У1-4, З1-4	
6. Подготовка к хранению (вакуумирование, охлаждение, замораживание), порционирование (комплектование),упаковка для отпуска на вынос, транспортирования.	ПК 1-4	ОК 01-09	ПО1-4, У1-4, З1-4	

7. Хранение обработанного сырья, с учетом требований побезопасности обработанного сырья и готовой продукции.	ПК 1-4	ОК 01-09	ПО1-4, У1-4, З1-4	
8. Порционирование (комплектование) обработанного сырья, полуфабрикатов из него. Упаковка на вынос или для транспортирования.	ПК 1-4	ОК 01-09	ПО1-4, У1-4, З1-4	
9. Ведение расчетов с потребителем при отпуске на вынос	ПК 1-4	ОК 01-09	ПО1-4, У1-4, З1-4	
Дифференцированный зачёт	ПК 1-4	ОК 01-09	ПО1-4, У1-4, З1-4	(оценка)

Качество выполнения работ в соответствии с технологией и (или) требованиями организации, в которой проходил (а) учебную практику:

Все работы выполнены в полном объеме, в соответствии с программой практики.

Деятельность обучающегося во время практики заслуживает оценки:_____

Руководитель практики _____ _____ 202 г

Подпись ФИО

«__»_____202__г

дата

М.П.

Характеристика - отзыв

о прохождении учебной практики

обучающегося

_____П-___

(ФИО обучающегося) *(группа)*

проходила практику в Енотаевском филиале ГБОУ АО ВО «АГАСУ» Лаборатория технического оснащения и организации рабочего места, учебный кулинарный цех.
(название предприятия)

За период прохождения практики обучающийся посетил(а) практику в количестве _____ дней. Обучающийся соблюдал(а)/не соблюдал(а) трудовую дисциплину и правила техники безопасности.

Отмечены нарушения трудовой дисциплины и /или правил техники безопасности: _____

_____

Обучающийся не справился со следующими видами работ:_____

_____

_____

За время прохождения практики_____

Показал(а), что умеет / не умеет планировать и организовывать собственную деятельность, способен / не способен налаживать взаимоотношения с другими сотрудниками, имеет/ не имеет хороший уровень культуры поведения, умеет/ не умеет работать в команде, высокая/низкая степень информированности умений в профессиональной деятельности.

В отношении выполнения трудовых заданий проявил(а) себя:

_____

М.П. Руководитель практики: _____ / _____/

(Подпись) (Расшифровка подписи)

ОТЧЕТ
о прохождении учебной практики

Я,_____, обучающийся
на ___ курсе, группа П-___по профессии Повар, кондитер
(наименование профессии)
прошел(а) учебную практику по профессиональному модулю 43.01.09
ПМ 04. «Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных игорячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента»
(код и наименование модуля)

в объеме ____ часов в Енотаевском Филиале ГБОУ АО ВО «АГАСУ» Лаборатория технического оснащения и организации рабочего места, учебный кулинарный цех. Учебная практика проводится мастером производственного обучения.
(название организации, где проходила практика)
В ходе прохождения учебной практики выполнял (а) следующие виды работ:_____
_____
_____
_____
_____
_____
_____
_____
_____
_____
_____
_____
_____и использовались следующие:
инструменты_____
_____
оборудование_____
_____
инвентарь_____
_____

Обучающийся_____

«____»_____202_ г.