**МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ, НАУКИ И МОЛОДЕЖИ РЕСПУБЛИКИ КРЫМ**

**ГБПОУ РК «КЕРЧЕНСКИЙ ПОЛИТЕХНИЧЕСКИЙ КОЛЛЕДЖ»**

|  |  |
| --- | --- |
| Введено в действие  приказом директора  от «\_\_\_» \_\_\_\_\_\_\_\_2024г.  №\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ | Утверждаю  зам. директора по УПР  \_\_\_\_\_\_\_\_С.Ю. Письменная |

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ**

**ПМ.04. ОРГАНИЗАЦИЯ И ВЕДЕНИЕ ПРОЦЕССОВ ПРИГОТОВЛЕНИЯ, ОФОРМЛЕНИЯ И ПОДГОТОВКИ К РЕАЛИЗАЦИИ ХОЛОДНЫХ И ГОРЯЧИХ ДЕСЕРТОВ, НАПИТКОВ СЛОЖНОГО АССОРТИМЕНТА С УЧЕТОМ ПОТРЕБНОСТЕЙ РАЗЛИЧНЫХ КАТЕГОРИЙ ПОТРЕБИТЕЛЕЙ, ВИДОВ И ФОРМ ОБСЛУЖИВАНИЯ**

**43.02.15 Поварское и кондитерское дело**

Керчь, 2024 г.

Рабочая программа учебной практики разработана на основе:

-Приказа Министерства просвещения РФ от 05 августа 2020 г. № 885/390 «О практической подготовке обучающихся» (с изменениями);

--Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело от 9 декабря 2016 г. № 1565(ред. от 17.12.2020);

-Положение об практической подготовки обучающихся, ГБПОУ РК «Керченский политехнический колледж»

-Положение об организации и проведении учебной практике обучающихся осваивающих профессиональные программы специалистов среднего звена и квалифицированных рабочих, служащих среднего профессионального образования ГБПОУ РК «Керченский политехнический колледж».

Организация-разработчик: ГБПОУ РК «Керченский политехнический колледж»

Разработчики: Иванова Татьяна Федоровна, преподаватель

Эксперт от работодателя\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Беспалова Юлия Владимировна,

директор ИП Беспалова Ю.В.

Рассмотрена и рекомендована к утверждению

на заседании ПЦК профессиональных

дисциплин сферы обслуживания

Протокол № \_\_ от \_\_\_\_ \_\_\_\_\_\_2024 г.

Председатель комиссии \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_Р.Г. Педант

|  |  |
| --- | --- |
| Согласовано  на заседании методического совета  ГБПОУ РК «Керченский политехнический колледж»  Протокол №\_\_\_ от «\_\_»\_\_\_\_\_2024г.  Председатель МС  \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_С.В. Казак | СОГЛАСОВАНО  Представитель работодателя  Директор ИП. Беспалова Ю.В.  «\_\_\_\_»\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_2024г. |
|  |  |

**Содержание**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  |  | Стр. |
| 1 | Паспорт рабочей программы учебной практики | 4 |
| 2 | Результаты освоения программы учебной практики | 5 |
| 3 | Тематический план и содержание учебной практики | 9 |
| 4 | Условия реализации программы учебной практики | 18 |
| 5 | Контроль и оценка результатов освоения учебной практики | 20 |
|  |  |  |

**1. ПАСПОРТ  РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ**

**1.1. Область применения программы**:

Рабочая программа учебной практики является частью основной профессиональной образовательной программы, разработанной в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело входящей в укрупненную группу 43.00.00 Сервис и туризм, в части освоения основного вида деятельности (ВД):Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживанияи соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

ПК 4.1 Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии синструкциями и регламентами

ПК 4.2 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к презентации иреализации холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

ПК 4.3 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к презентации и реализации горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 4.4 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к презентации иреализации холодных напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

ПК 4.5 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к презентации и реализации горячих напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

ПК4.6 Осуществлять разработку, адаптацию и презентации рецептур холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

**1.2. Место учебной практики в структуре основной профессиональной образовательной программы**: профессиональный цикл.

**1.3. Цели и задачи учебной практики:**

Формирование у обучающихся умений и приобретение первоначального практического опыта в рамках профессиональных модулей ОПОП СПО по основным видам деятельности для последующего освоения ими общих и профессиональных компетенций по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

**1.4. Форма аттестации** дифференцированный зачет

**2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ**

**УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ**

**2.1. Требования к результатам освоения учебной практики.**

В результате прохождения учебной практики по каждому из видов профессиональной деятельности обучающийся должен уметь:

|  |  |
| --- | --- |
| Вид деятельности | Требования к умениям |
| Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ас-  сортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания | Оценивать качество и безопасность сырья, продуктов, материалов; распределять задания между подчиненными в соответствии с их квалификацией;  объяснять правила и демонстрировать приемы безопасной эксплуатации, контролировать выбор и рациональное размещение на рабочем месте производственного инвентаря и технологического оборудования посуды, сырья, материалов в соответствии с видом работ требованиями инструкций, регламентов, стандартов чистоты;  контролировать соблюдение правил техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда на рабочем месте;  контролировать своевременность текущей уборки рабочих мест в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты, разъяснять ответственность за несоблюдение санитарно-гигиенических требований, техники безопасности, пожарной безопасности в процессе работы;  демонстрировать приемы рационального размещения оборудования на рабочем месте повара;  контролировать, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, неиспользованных полуфабрикатов, пищевых продуктов с учетом требований по безопасности (ХАССП), сроков хранения, контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве;  контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов;  сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных сложных десертов и напитков;  контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав десертов сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом;  осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;  использовать региональное сырье, продукты для приготовления сложных десертов и напитков;  контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания;  изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов фруктов, ягод, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.;  организовывать приготовление, готовить десерты и напитки сложного ассортимента  в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи блюд, требований к качеству и безопасности готовой продукции;  минимизировать потери питательных веществ, массы продукта в процессе приготовления;  обеспечивать безопасность готовой продукции;  определять степень готовности, доводить до вкуса сложные десерты и напитки; оценивать качество органолептическим способом;  предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественные десерты;  охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для десертов сложного ассортимента  организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных десертов; сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания;  контролировать температуру подачи сложных десертов;  организовывать хранение сложных десертов с учетом требований к безопасности готовой продукции;  охлаждать и замораживать готовую кулинарную продукцию с учетом требований к безопасности пищевых продуктов;  организовывать, контролировать процесс подготовки к реализации (упаковки на вынос, для транспортирования, непродолжительного хранения, отпуска на раздачу и т.д.);  рассчитывать стоимость десертов и напитков сложного ассортимента;  вести учет реализованных сложных десертов с прилавка/раздачи; поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче; консультировать потребителей;  владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе, контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве;  контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов; |

**2.2**.**Результатом освоения рабочей программы учебной практики** является, освоение обучающимися вида деятельности по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское по основному виду деятельности (ВД):Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания, необходимых для последующего освоения ими  профессиональных (ПК) и общих (ОК) компетенций по избранной специальности.

|  |  |
| --- | --- |
| Код | Наименование результата освоения практики |
| ОК01. | Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам |
| ОК02. | Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности |
| ОК03. | Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие. |
| ОК04. | Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами. |
| ОК05. | Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста |
| ОК06. | Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения |
| ОК07. | Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях |
| ОК09. | Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности |
| ОК 10. | Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке |
| ОК.11. | Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере |
| ПК 4.1 | Организовыватьподготовкурабочихмест,оборудования,сырья,материаловдляприготовленияхолодныхигорячихсладкихблюд,десертов,напитковвсоответствиисинструкциямиирегламентами |
| ПК 4.2 | Осуществлятьприготовление,творческоеоформлениеиподготовкукпрезентациии  реализациихолодныхдесертовсложногоассортиментасучетомпотребностейразличныхкатегорийпотребителей, видовиформ обслуживания |
| ПК 4.3 | Осуществлятьприготовление,творческоеоформлениеиподготовкукпрезентациииреализациигорячихдесертовсложногоассортиментасучетомпотребностейразличныхкатегорийпотребителей,видовиформобслуживания. |
| ПК 4.4 | Осуществлятьприготовление,творческоеоформлениеиподготовкукпрезентациии  реализациихолодныхнапитковсложногоассортиментасучетомпотребностейразличныхкатегорийпотребителей, видовиформ обслуживания |
| ПК 4.5 | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к презентации и реализации горячих напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания |
| ПК 4.6 | Осуществлять разработку, адаптациюипрезентациирецептурхолодныхигорячихдесертов,напитков,втомчислеавторских,брендовых,региональныхсучетомпотребностейразличныхкатегорийпотребителей, видовиформобслуживания |

**3. ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН И СОДЕРЖАНИЕ**

**УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ**

**3.1. Количество часов на освоение рабочей программы учебной практики 36 часов**

Практика в полном объеме реализуется в форме практической подготовки.

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Коды  профес-  сиональных компетенций | Наименование разделов профессионального модуля | Количество  часов | Учебная практика,  часов |
| *ПК 4.1.-2.6*  *ОК 1-7, 9,10,11* | *Раздел модуля 1.*  Организацияпроцессов приготовления и подготовки к реализации горячихблюд,кулинарныхизделий,закусоксложногоассортимента | 42 | 8 |
| *ПК ,4.2-2.6*  *ОК 1-7, 9,10,11* | *Раздел модуля 2.*  Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий,закусоксложного ассортимента | 77 | 28 |
| *Веего* | | *119* | *36* |

**3.2. Содержание  учебной практики**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Наименование разделов  профессиональных модулей**  **(ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем** | **Содержание учебных занятий** | **Объем  часов** | **Уровень  освоения** |
| 1 | 2 | 3 | 4 |
| **Раздел модуля 1. Организация процессов приготовления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов и напитков, сложного ассортимента** |  | 8 |  |
| **МДК 04.01Организация процессов приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных десертов и напитков сложного приготовления** |  |  |  |
| 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 десертов, напитков сложного 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. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода холодных и горячих десертов, напитков.  6. 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.  7. Приготовление, оформление холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента сложного ассортимента, в том числе региональных, с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции.  8. Выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда.  9. Оценка качества холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента перед отпуском, упаковкой на вынос.  10. Хранение с учетом температуры подачи холодных и горячих десертов, напитков на раздаче.  11. Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции.  12. Охлаждение и замораживание готовых холодных десертов, напитков сложного ассортимента, полуфабрикатов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов.  13. Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения.  14. Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка готовых холодных и горячих десертов, напитков на вынос и для транспортирования.  15. Разработка ассортимента холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. |  |  |  |
| **Тема 1.1.Классификация, ассортимент холодных и горячих десертов, напитков** | Содержание: | 2 |  |
| 1.Вводное занятие. Охрана труда и пожарная безопасность в учебном кулинарном цехе. Организация рабочего места, подбор производственного оборудования и инвентаря для приготовления и хранения сложных горячих и холодных десертов и напитков. Подбор способа нагрева, тепловой кулинарной обработки. Порционирование, упаковка для хранения. | 2,3 |
| **Тема 1.2.Характеристика процессов приготовления, подготовки к реализации и хранению холодных и горячих десертов, напитков** | Содержание: | 2 |  |
| 1.Технологический цикл приготовления холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента.  2. Комбинирование способов приготовления холодных и горячих десертов, напитков, с учетом ассортимента  продукции  3.Организации хранения полуфабрикатов и готовых холодных и горячих десертов, напитков. | 2,3 |
| **Тема 1.3.**  **Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации холодных и**  **горячих десертов, напитков** | Содержание: | 2 | 2,3 |
| 1.Организация и техническое оснащение работ по приготовлению холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента.  2.Подбор технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды, правила их подбора и безопасного использования, правила ухода за ними.  3.Организация хранения, отпуска холодных и горячих десертов, напитков с раздачи/прилавка, упаковки, под- готовки готовой продукции к отпуску на вынос. |
| **Раздел 2**  **Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации горячих и холодных десертов и напитков сложного ассортимента** |  | 28 |  |
| **МДК 04.02.**Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих и холодных десертов и напитков сложного ассортимента |  |  |  |
| Виды работ:  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 десертов, напитков сложного 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. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода холодных и горячих десертов, напитков.  6. 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.  7. Приготовление, оформление холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента сложного ассортимента, в том числе региональных, с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции.  8. Выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда.  9. Оценка качества холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента перед отпуском, упаковкой на вынос.  10. Хранение с учетом температуры подачи холодных и горячих десертов, напитков на раздаче.  11. Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции.  12. Охлаждение и замораживание готовых холодных десертов, напитков сложного ассортимента, полуфабрикатов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов.  13. Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения.  14. Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка готовых холодных и горячих десертов, напитков на вынос и для транспортирования.  15. Разработка ассортимента холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. |  |  |  |
| **Тема 4.1.**  **Приготовление, хранение холодных десертов сложного ассортимента** | Содержание: | 6 |  |
| 1.Комбинирование различных способов и современные методы приготовления холодных десертов сложного ассортимента (проваривание, тушение, вымачивание, смешивание, карамелизация, желирование, взбивание с добавлением горячих дополнительных ингредиентов, взбивание при одновременном нагревании, взбивание с дополнительным охлаждением, взбивание с периодическим замораживанием; охлаждение, замораживание, извлечение из форм замороженных смесей, раскатывание, выпекание, формование), с использованием техник молекулярной кухни, сувида, витамикса, компрессии продуктов, тонкого измельчения после замораживания. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов.  2. Притовление холодных десертов сложного ассортимента (ледяного салата из фруктов с соусом, торта из замороженного мусса, панакоты, крема, крема брюле, крема-карамели, холодного суфле, замороженного суфле, террина, парфе, щербета, цитрусового льда с ягодами, гранита, тирамису, чизкейка, бланманже; рулета, мешочков и корзиночек фило с фруктами и т.д.). Холодные соусы для десертов: ягодные, фруктовые, сливочные, йогуртовые. Варианты подачи, техника декорирования тарелки для подачи холодных десертов сложного ассортимента. | 2,3 |
| **Тема 4.2**. **Приготовление, хранение горячих десертов сложного ассортимента** | Содержание: | 8 |  |
| 1.Комбинирование различных способов и современные методы приготовления горячих десертов сложного ассортимента (смешивание, проваривание, запекание в формах на водяной бане, варка в различных жидкостях, взбивание, перемешивание, глазирование, фламбирование, растапливание шоколада, обмакивание в жидкое «фондю», порционирование.), с использованием техник молекулярной кухни, сувида, витамикса, компрессии продуктов, тонкого измельчения после замораживания. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов.  Рецептуры горячих десертов сложного ассортимента (горячего суфле, фондана, брауни, воздушного пирога, пудинга, кекса с глазурью, снежков из шоколада, шоколадно-фруктового фондю, десертов фламбе, десертов  «с обжигом» и т.д.). Горячие соусы (сабайон, шоколадный) и начинки (сливочные, фруктовые, ягодные, ореховые) для горячих десертов. Варианты подачи, техника декорирования тарелки для подачи горячих де- сертов сложного ассортимента. | 2,3 |
| **Тема 2.3.Приготовление, подготовка к реализации холодных напитков сложного ассортимента** | Содержание: | 6 |  |
| 1. Комбинирование различных способов и современные методы приготовления холодных напитков сложного ассортимента (отжимание и смешивание соков, смешивание напитков с соками и пряностями, проваривание, настаивание, процеживание, смешивание с другими ингредиентами, охлаждение), с использованием техник  молекулярной кухни, компрессии продуктов, тонкого измельчения после замораживания. Способы сокраще- ния потерь и сохранения пищевой ценности продуктов.  2 Приотовлениехолодных напитков сложного ассортимента (свежеотжатые соки, фруктово-ягодные прохлади- тельные напитки, холодные пунши, ласси йогуртовые, безалкогольные мохито, фраппе, лимонады, смузи, компоты, холодные чай и кофе, коктейли, морсы, квас и т.д.). Варианты подачи холодных напитков слож- ного ассортимента. | 2,3 |
| **Тема 2.4.Приготовление, подготовка к реализации горячих напитков сложного ассортимента** | Содержание: | 6 |  |
| 1. Комбинирование различных способов и современные методы приготовления горячих напитков сложного ассортимента (отжимание, смешивание горячих напитков с соками и пряностями, проваривание, варка и настаивание медовой воды с пряностями, процеживание, смешивание с другими ингредиентами). Способы  сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов.  Пготовление горячих напитков сложного ассортимента (чай, кофе, какао, шоколад, горячий пунш, сбитень, глинтвейн, взвар и т.д.). Варианты подачи горячих напитков сложного ассортимента. | 2,3 |
| **Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета** | | **2** |  |

**4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ**

**4.1. Требования к материально-техническому обеспечению**

Реализация рабочей программы учебной практики проходит в лаборатории Учебная кухня ресторана (с зонами для приготовления, оформления и подготовки к презентации и реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных

изделий сложного ассортимента): который соответствует действующим санитарным и противопожарным нормам, а также требованиям техники безопасности при проведении учебных работ.

**Оснащение лабораторий:**

**Лаборатория «Учебный кондитерский цех», демонстрационная площадка по компетенции «Поварское и кондитерское дело»**

Рабочее место преподавателя-1.

Место для презентации готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий- (обеденный стол, стулья, шкаф для столовой посуды)-1.

Технические средства обучения

компьютерс программным обеспечением(AstraLinuxCommonedition релиз Орел)- 1,средства аудиовизуализации, мультимедийные и интерактивные обучающие материалы-1.

Основное и вспомогательное технологическое оборудование

( 7 рабочих мест):

Весы настольные электронные-1

Конвекционная печь-1

Микроволновая печь-1

Подовая печь (для пиццы)-1

Расстоечный шкаф-1

Плита электрическая-1

Шкаф холодильный-1

Шкаф морозильный -1

Шкаф шоковой заморозки-1

Льдогенератор-1

Фризер-1

Тестораскаточная машина (настольная)-1

Планетарный миксер (с венчиками: прутковый, плоско-решетчатый, спиральный)-1

Тестомесильная машина (настольная)-1

Миксер (погружной)-1

Мясорубка-1

Куттер или процессор кухонный-1

Соковыжималки (для цитрусовых, универсальная) -1

Пресс для пиццы-1

Лампа для карамели-1

Аппарат для темперирования шоколада-1

Газовая горелка (для карамелизации) -1

Термометр инфрокрасный-1

Термометр со щупом -1

Овоскоп-1

Машина для вакуумной упаковки-1

Производственный стол с моечной ванной-1

Производственный стол с деревянным покрытием-1

Производственный стол с мраморным покрытием (охлаждаемый) -1

Моечная ванна (двухсекционная)-1

Стеллаж передвижной-1

посуда для приготовления блюд в ассортименте-1

посуда для сервировки в ассортименте-1

инструменты(ножи,вилки, ложки)-1

набор досок-1

**4.2. Общие требования к организации образовательного процесса**

Учебная практика  проводится преподавателями профессионального цикла в рамках каждого профессионального модуля: концентрированно.

**4.3.Кадровое обеспечение образовательного процесса**

Реализация образовательной программы обеспечивается педагогическими работниками образовательной организации, а также лицами, привлекаемыми к реализации образовательной программы на условиях гражданско-правового договора, в том числе из числа руководителей и работников организаций, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности, настоящего ФГОС СПО (имеющих стаж работы в данной профессиональной области не менее 3 лет).

Педагогические работники, привлекаемые к реализации образовательной программы, получают дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации, в том числе в форме стажировки в организациях, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности 33 Сервис, оказание услуг населению (торговля, техническое обслуживание, ремонт, предоставление

персональных услуг, услуги гостеприимства, общественное питание и пр.), не реже 1 раза в 3 года с учетом расширения спектра профессиональных компетенций.

**5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ**

Контроль и оценка результатов освоения учебной практики осуществляется руководителем практики в процессе проведения учебных занятий, самостоятельного выполнения обучающимися заданий, выполнения практических заданий. В результате освоения учебной практики, в рамках профессионального модуля обучающиеся проходят промежуточную аттестацию в форме дифференцированного зачета.

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Код и наименование профессиональных и общих компетенций, формируемых в**  **рамках модуля** | **Критерии оценки** | **Методы оценки** |
| **ПК 4.1** Организовывать  подготовку рабочих  мест, оборудования,  сырья, материалов для  приготовления  холодных и горячих  сладких блюд, десертов,  напитков в соответствии  с инструкциями и  регламентами | подготовка рабочих мест, оборудования, сырья,  материалов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами;  выполнение требований персональной гигиены  системы ХАССП и требований безопасности приприготовлении полуфабрикатов;  обеспечение технологического оборудования и  производственного инвентаря, посуды в соответствии с видом выполняемых работ;  размещение оборудования, инвентаря, посуды,  инструментов, сырья, материалов на рабочем месте для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков;  обеспечение качества и безопасности сырья, продуктов, материалов требованиям регламентов дляприготовления холодных и горячих сладких  блюд, десертов, напитков;  соблюдение температурного режима, товарного  соседства в холодильном оборудовании, правильность упаковки, складирования;  обеспечение технологического оборудования и  производственного инвентаря, посуды в соответствии с правилами их безопасной эксплуатации;  соблюдение норм энергосбережения при работе соборудованием для приготовления холодных и  горячих сладких блюд, десертов, напитков;  проведение маркировки ингредиентов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков;  соблюдение правил утилизации непищевых отходов;  соответствие времени выполнения работ  установленным нормативам приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов,  напитков в соответствии с инструкциями и регламентами/ | оценка процесса и результатов выполнения видов работ на практике,  соответствие оборудования, сырья, материалов для подготовки продукта и презентации по теме занятия  результаты участия в олимпиадах, конкурсах профессионального  мастерства (при участии) |
| **ПК 4.2** Осуществлять  приготовление, творческое оформление и под-  готовку к презентации и  реализации холодных  десертов сложного ас-  сортимента с учетом  потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания | десертов сложного ассортимента с учетом  потребностей различных категорий потребителей,видов и форм обслуживания;  выполнение требований персональной гигиены всоответствии с требованиями системы ХАССП и  требований безопасности;выбор способов и техник при подготовке  холодных десертов сложного ассортимента с  учетом потребностей потребителей, видов и формобслуживания;  выбор температурного режима при подготовке  холодных десертов сложного ассортимента с  учетом потребностей потребителей, видов и формобслуживания;  соблюдение стандартов чистоты, требований  охраны труда и техники безопасности;  выявление дефектов и определение способов их  устранения;соответствие потерь при приготовлениихолодных десертов сложного ассортиментадействующим на предприятии нормам;соответствие готовой продукции (внешний вид,форма, вкус, текстура, выход и т.д.) требованиямзаказа;  выбор посуды для отпуска, оформления,  сервировки и холодных десертов сложного  ассортимента с учетом потребностей различных  категорий потребителей, видов и форм  обслуживания;выбор условий и сроков хранения холодных  десертов сложного ассортимента с учетом  действующих регламентов;демонстрация умений пользоватьсятехнологическими картами приготовленияхолодных десертов а сложного ассортимента;соответствие времени выполнения работустановленным нормативам;  презентация холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания | оценка процесса и результатов выполнения видов работ на практике  соответствие оборудования, сырья, материалов для подготовки продукта и презентации по теме занятия  результаты участия в олимпиадах, конкурсах профессионального мастерства (при участии) |
| **ПК 4.3** Осуществлять  приготовление, творческое оформление и под-  готовку к презентации и  реализации горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных  категорий потребителей,  видов и форм обслуживания | приготовление, творческое оформление и  подготовку к презентации и реализации горячих  десертов сложного ассортимента с учетом  потребностей различных категорий потребителей,  видов и форм обслуживания;  выполнение требований персональной гигиены в  соответствии с требованиями системы ХАССП и  требований безопасности;  выбор температурного режима при подготовке  горячих десертов сложного ассортимента с  учетом потребностей потребителей, видов и форм  обслуживания;выбор способов и техник при подготовке горячихдесертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей;  соблюдение стандартов чистоты, требований  охраны труда и техники безопасности;  выявление дефектов и определение способов их  устранения;  соответствие потерь при приготовлении горячих  десертов сложного ассортимента действующим  на предприятии нормам;  соответствие готовой продукции (внешний вид,  форма, вкус, текстура, выход и т.д.) требованиям  заказа;  выбор посуды для отпуска, оформления,  сервировки горячих десертов;  выбор условий и сроков хранения горячих  десертов сложного ассортимента с учетом  действующих регламентов;  демонстрация умений пользоваться  технологическими картами приготовления  горячих десертов сложного ассортимента;  соответствие времени выполнения работ  установленным нормативам;  презентация горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания | оценка процесса и результатов выполнения видов работ на практике  соответствие оборудования, сырья, материалов для подготовки продукта и презентации по теме занятия  результаты участия в олимпиадах, конкурсах профессионального мастерства (при участии) |
| **ПК 4.4.** Осуществлять  приготовление, творческое оформление и под-  готовку к презентации и  реализации холодных  напитков сложного ас-  сортимента с учетом  потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания | приготовление, творческое оформление и  подготовку к презентации и реализации холодных  напитков сложного ассортимента с учетом  потребностей различных категорий потребителей,  видов и форм обслуживания;  выполнение требований персональной гигиены в  соответствии с требованиями системы ХАССП и  требований безопасности;  выбор температурного режима при подготовке  холодных напитков сложного ассортимента с  учетом потребностей различных категорий  потребителей, видов и форм обслуживания;  выбор способов и техник при подготовке  холодных напитков сложного ассортимента с  учетом потребностей различных категорий  потребителей, видов и форм обслуживания;  соблюдение стандартов чистоты, требований  охраны труда и техники безопасности;  выявление дефектов и определение способов их  устранения; соответствие потерь при приготовлении  холодных напитков сложного ассортимента  действующим на предприятии нормам;  соответствие готовой продукции (внешний вид,  форма, вкус, текстура, выход и т.д.) требованиям  заказа;  выбор посуды для отпуска, оформления,  сервировки горячих десертов;  выбор условий и сроков хранения холодных  напитков сложного ассортимента с учетом  действующих регламентов;  демонстрация умений пользоваться технологическими картами приготовления холодных напитков сложного ассортимента; соответствие времени выполнения работ установленным нормативам;  презентация холодных напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных  категорий потребителей, видов и форм обслуживания | оценка процесса и результатов выполнения видов работ на практике  соответствие оборудования, сырья, материалов для подготовки продукта и презентации по теме занятия  результаты участия в олимпиадах, конкурсах профессионального мастерства (при участии) |
| **ПК 4.5** Осуществлять  приготовление, творческое оформление и под-  готовку к презентации и  реализации горячих  напитков сложного ассортимента с учетом  потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания | приготовление, творческое оформление и  подготовку к презентации и реализации горячих  напитков сложного ассортимента с учетом  потребностей различных категорий потребителей,  видов и форм обслуживания;  выполнение требований персональной гигиены в  соответствии с требованиями системы ХАССП и  требований безопасности;  выбор способов и техник при подготовке горячих  напитков сложного ассортимента с учетом  потребностей потребителей, видов и форм  обслуживания;  выбор температурного режима при подготовке  горячих напитков сложного ассортимента с  учетом потребностей потребителей, видов и форм  обслуживания;  соблюдение стандартов чистоты, требований  охраны труда и техники безопасности;  выявление дефектов и определение способов их  устранения;  соответствие потерь при приготовлении горячих  напитков сложного ассортимента действующим  на предприятии нормам;  соответствие готовой продукции (внешний вид,  форма, вкус, текстура, выход и т.д.) требованиям  заказа;  выбор посуды для отпуска, оформления,  сервировки горячих напитков сложного  ассортимента;  выбор условий и сроков хранения холодных  напитков сложного ассортимента с учетом  действующих регламентов;  демонстрация умений пользоваться  технологическими картами приготовления  приготовление, творческое оформление и  подготовку к презентации и реализации горячих  напитков сложного ассортимента с учетом  потребностей различных категорий потребителей,  видов и форм обслуживания;  соответствие времени выполнения работ  установленным нормативам;  презентация горячих напитков сложного  ассортимента с учетом потребностей различных  категорий потребителей, видов и форм  обслуживания | оценка процесса и результатов выполнения видов работ на практике  соответствие оборудования, сырья, материалов для подготовки продукта и презентации по теме занятия  результаты участия в олимпиадах, конкурсах профессионального мастерства (при участии) |
| **ПК 4.6.**  Осуществлять  разработку, адаптацию  и презентации рецептур  холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания | разработка и адаптация рецептур холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских,  брендовых, региональных с учетом потребностей  различных категорий потребителей, видов и форм  обслуживания;  выбор рецептур холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей;  выбор продуктов, вкусовых, ароматических, красящих веществ с учетом требований по безопасности и способов их последующей обработки;  выбор дополнительных ингредиентов к виду основного сырья;  соблюдение баланса жировых и вкусовых компонентов;  соответствие времени выполнения работ установленным нормативам;  ведение расчетов с потребителем в соответствии с выполненным заказом;  демонстрация умений пользоваться технологическими картами при разработке, адаптации рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей;  презентация горячих блюд, кулинарных изделий, закусок в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей | экзамен,  экспертное  наблюдение выполнения лабораторных работ, экспертное  наблюдение выполнения практических работ,  оценка решения ситуационных задач,  оценка процесса и результатов выполнения видов работ на практике  соответствие оборудования, сырья, материалов для  подготовки продукта и презентации по теме занятия  результаты участия в олимпиадах, конкурсах профессионального мастерства (приучастии) |
| ОК 01. Выбирать  способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным  контекстам. | * обоснованность постановки цели, выбора и применения методов и способов решения профессиональных задач;   - адекватная оценка и самооценка эффективности и качества выполнения профессиональных задач | интерпретация  результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения образовательной программы  экспертное наблюдение и оценка на лабораторно-практических занятиях, при выполнении работ по учебной и производственной практикам  экзамен квалификационный |
| ОП 02.Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач  профессиональной деятельности. | - использование различных источников, включая электронные ресурсы, медиаресурсы, Интернет- ресурсы, периодические издания по специальности для решения профессиональных задач |
| ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и  личностное развитие. | * демонстрация ответственности за принятые решения * обоснованность самоанализа и коррекция результатов собственной работы |
| ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством,  клиентами. | * взаимодействие с обучающимися, преподавателями и мастерами в ходе обучения, с руководителями учебной и производственной практик; * обоснованность анализа работы членов команды (подчиненных) |
| ОК 05. Осуществлять  устную и письменную  коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста. | – грамотность устной и письменной речи,  – ясность формулирования и изложения мыслей |
| ОК 06. Проявлять гражданско- патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения | - соблюдение норм поведения во время учебных занятий и прохождения учебной и производственной практик |
| ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных  ситуациях. | * эффективность выполнения правил ТБ во время учебных занятий, при прохождении учебной и производственной практик; * знание и использование ресурсосберегающих технологий в области телекоммуникаций |
| ОК 08. Использовать  средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержание необходимого уровня физической  подготовленности. | - эффективность выполнения правил ТБ во время учебных занятий, при прохождении учебной и производственной практик |
| ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной  деятельности. | - эффективность использования информационно- коммуникационных технологий в профессиональной деятельности согласно формируемым умениям и получаемому практическому опыту |
| ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках | - эффективность использования в профессиональной деятельности необходимой технической документации, в том числе на английском языке |
| ОК 11. Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной  сфере | - эффективность использования знаний по финансовой грамотности, планирования предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере |  |