

ДЕПАРТАМЕНТ ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ ТЮМЕНСКОЙ ОБЛАСТИ

**ГОСУДАРСТВЕННОЕ АВТОНОМНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ТЮМЕНСКОЙ ОБЛАСТИ
«ГОЛЫШМАНОВСКИЙ АГРОПЕДАГОГИЧЕСКИЙ КОЛЛЕДЖ»**

Приложение №3 к ООП СПО (ППКРС)
по профессии 43.01.09 Повар, кондитер

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

ПП.04 ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА

2026 г.

Рабочая программа ПП.04 Производственная практика разработана в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, утвержденного Приказом Минобрнауки России от «09» декабря 2016 года № 1569 (ред. от 03.07.2024г.) (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 22 декабря 2016 года регистрационный №44898), с учетом примерной образовательной программы утвержденной учебно-методическим объединением по УГПС 43.00.00 от 28.06.2021г. №01, зарегистрированной в Государственном реестре примерных образовательных программ приказ ФГБОУ ДПО ИРПО №п-41 от 28.02.2022г. регистрационный номер 33.

Организация-разработчик: Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение Тюменской области «Голышмановский агропедагогический колледж»

Разработчики: Малькова Наталья Николаевна, мастер производственного обучения первой квалификационной категории

Аннотация программы производственной практики
ПП.04 Производственная практика
Раздел: профессиональный цикл

1. Нормативная база и УМК

Рабочая программа ПП.04 Производственная практика разработана в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, утвержденного Приказом Минобрнауки России от «09» декабря 2016 года № 1569 (ред. от 03.07.2024г.) (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 22 декабря 2016 года регистрационный №44898), с учетом примерной образовательной программы утвержденной учебно-методическим объединением по УГПС 43.00.00 от 28.06.2021г. №01, зарегистрированной в Государственном реестре примерных образовательных программ приказ ФГБОУ ДПО ИРПО №п-41 от 28.02.2022г. регистрационный номер 33.

2. Цель и задачи производственной практики

Цель производственной практики:

Формирование у обучающихся первоначальных практических профессиональных умений в приготовлении, оформлении и подготовке к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента.

Задачи производственной практики:

обучение трудовым приемам, операциям и способам выполнения трудовых процессов, характерных для соответствующей профессии и необходимых для последующего освоения ими общих и профессиональных компетенций по избранной профессии.

Прохождение производственной практики предусматривает закрепление и углубление знаний, полученных обучающимися в процессе практического обучения, приобретения ими необходимых умений практической работы по профессии, овладение видами профессиональной деятельности, приобретение практического опыта.

3. Основные разделы учебной практики и количество часов на прохождение учебной практики:

МДК.04.01 Организация приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков

№	Основные разделы учебной практики	Количество часов на прохождение практики
1	Раздел 1 Организация процессов приготовления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента	12

МДК.04.02 Процессы приготовления, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков

№	Основные разделы учебной практики	Количество часов на прохождение практики
1	Раздел 2 Процессы приготовления, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков	54
2	Дифференцированный зачет	6

4. Периодичность и формы текущего контроля, промежуточной аттестации и итоговой аттестации.

Промежуточная аттестация по ПМ.04_Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента по ПП.04 Производственная практика проводится в форме дифференцированного зачета в шестом семестре.

СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ .	Стр. 6
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ	7
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ.	25
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ	28

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

Рабочая программа ПП.04 Производственная практика является частью основной образовательной программы в соответствии с ФГОС по профессии 43.01.09 Повар, кондитер в части освоения квалификации: повар и основных видов профессиональной деятельности (ВПД): Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента.

Данная программа может быть использована:

-при реализации основной образовательной программы СПО по специальности 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело» в рамках программы профессионального модуля ПМ.07 «Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (повар)».

-при реализации программ профессионального обучения, переподготовки, повышения квалификации рабочих кадров по профессии повар.

1.1. Цель и задачи производственной практики

Цель производственной практики:

Формирование у обучающихся первоначальных практических профессиональных умений в приготовлении, оформлении и подготовке к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента.

Задачи производственной практики:

обучение трудовым приемам, операциям и способам выполнения трудовых процессов, характерных для соответствующей профессии и необходимых для последующего освоения ими общих и профессиональных компетенций по избранной профессии.

Прохождение производственной практики предусматривает закрепление и углубление знаний, полученных обучающимися в процессе практического обучения, приобретения ими необходимых умений практической работы по профессии, овладение видами профессиональной деятельности, приобретение практического опыта.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

2.1. В результате прохождения производственной практики по видам профессиональной деятельности обучающийся должен освоить:

Вид профессиональной деятельности	Профессиональные компетенции
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
Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента	ПК 4.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента
Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента	ПК 4.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента
Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента	ПК 4.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента
Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента	ПК 4.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента

2.2. Результатом освоения рабочей программы производственной практики является:

сформированность у обучающихся профессиональных (ПК) и общих (ОК) компетенций по избранной профессии/специальности и получения опыта практической деятельности в рамках МДК 04.02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента по профессиональному модулю ПМ 04. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента ООП по основным видам профессиональной деятельности (ВПД), Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента.

Результаты производственной практики, подлежащие оценке:

Код	Наименование результата обучения
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
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.

2.3.Результаты производственной практики, подлежащие оценке:

ВПД	ПК	ОПД	У	Показатели результата
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	Выполнения выбора рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты.	-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	Подготавливает рабочее место, оборудование, исходные материалы. Соблюдает правила техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда.
Приготовление, оформление и подготовка к	ПК 4.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и	Применения творческого оформления и подготовки к реализации	-рационально организовывать, проводить уборку рабочего места повара, выбирать,	Применяет творческое оформление и приготовлен

реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента	подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента	холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента.	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	ие холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента
Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента	ПК 4.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента	Применения творческого оформления и подготовки к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента.	-рационально организовывать, проводить уборку рабочего места повара, выбирать, подготавливать к работе, безопасно эксплуатировать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы с учетом	Применяет творческое оформление и приготовление горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента

а			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	
Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента	ПК 4.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента	Применения творческого оформления и подготовки к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента.	-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	Применяет творческое оформление и приготовление холодных напитков разнообразного ассортимента

			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	
Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента	ПК 4.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента	Применения творческого оформления и подготовки к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента.	-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;	Применяет творческое оформление и приготовление горячих напитков разнообразного ассортимента

			порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции	
--	--	--	--	--

2.4. Тематический план производственной практики

Код ПК	Код и наименования профессиональных модулей, МДК.	Количество часов по учебному плану	Виды работ	Наименования тем производственной практики	Количество часов по темам
1	2	3	4	5	6
ПК 4.1.	ПМ.04 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента МДК. 04.01 Организация процессов приготовления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков разнообразного ассортимента	72	1. Инструктаж по технике безопасности, систематизация учебного материала 2. Ознакомление с предприятием общественного питания	Вводное занятие. Охрана труда и пожарная безопасность. Организация рабочего места и подготовка продуктов	6
		12	1. Организация рабочего места. 2. Разработка практических приемов для изготовления сладких блюд.	Характеристика процессов приготовления, подготовки к реализации и хранению холодных и горячих десертов, напитков	6
ПК 4.2.	МДК.04.02 Процессы приготовления, подготовки к	60	1. Организация рабочего места. 2. Выбор	Технологический процесс приготовления и отпуска холодных	

	реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков		производственного инвентаря.	сладких блюд: натуральных фруктов и ягод, компотов, фруктов в сиропе, желированных сладких блюд (киселей, желе, муссов, самбука, крема), мороженого.	
ПК 4.2. ПК 4.3.		18	1. Чистка, нарезка фруктов. 2. Приготовление полуфабрикатов	Правила сервировки стола и подачи, температура подачи холодных десертов сложного ассортимента. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания («шведский стол», выездное обслуживание (кейтеринг)).	18
		12	3. Органолептическое оценивание качества, безопасности блюд. 4. Использование современных методов приготовления напитков. 5. Соблюдение	Правила оформления и отпуска холодных напитков: творческое оформление и эстетичная подача. Правила сервировки стола и подачи, температура подачи	12

			температурного режима и сроки хранения	холодных напитков. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания («шведский стол», выездное обслуживание (кейтеринг), фуршет).	
ПК 4.2. ПК 4.4.		12	1. Организация рабочего места. 2. Использование современных методов приготовления. 3. Соблюдение температурного режима.	Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка горячих напитков для отпуска на вынос. Контроль хранения и расхода продуктов. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов	12
ПК 4.4. ПК 4.5.		12	1. Организация рабочего места. 2. Использование современных методов приготовления 3. Соблюдение температурного режима.	Приготовление, оформление холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных, с учетом рационального расхода продуктов,	12

				полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции.	
	<u>Дифференцированный зачет</u>	6		<u>Дифференцированный зачет</u>	6
		Всего часов 72			Всего часов 72
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета 6 семестр					

2.5.Содержание учебной практики

Код и наименование Профессиональных модулей, МДК, наименование видов работ и тем производственной практики	Содержание учебных занятий	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 МДК. 04.01 Организация процессов приготовления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков разнообразного ассортимента		72	
		12	
Виды работ: 1. Инструктаж по технике безопасности, систематизация учебного материала 2. Ознакомление с предприятием общественного питания 3. Организация рабочего места. 4. Разработка практических приемов для изготовления холодных и горячих десертов, напитков разнообразного ассортимента. 5.Хранение холодных и горячих десертов, напитков разнообразного ассортимента.			
Тема 1.1. Оценка наличия, выбор в соответствии с	1. Организация рабочего места. 2. Проверка органолептическим	6	2

технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил	способом качество основных продуктов и дополнительных ингредиентов. 3. Соблюдение санитарно-гигиенических норм правил при работе.		
Тема 1.2. Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, проверка соответствия количества и качества поступивших продуктов накладной	1. Организация рабочего места. 2. Выбор производственного инвентаря и оборудования для работы холодных и горячих блюд, десертов, напитков. 3. Проверка качества продуктов при поступлении	6	2
МДК.04.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков.		60	
Виды работ: 1. Организация рабочего места. 2. Выбор производственного инвентаря. 2. Обработка различными методами фруктов. 3. Подготовка сырья к работе 4. Приготовление полуфабрикатов. 5.Использование различных технологий приготовления и оформления холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента. 6.Приготовление холодных и горячих десертов, напитков 7.Приготовление и порционирование, сервировка и творческое оформление холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента.			

8.Соблюдение техники безопасности на рабочем месте, соблюдение санитарно-гигиенических норм. 9.Правила подачи. 10.Требования к качеству, условия и сроки хранения.			
Тема 2.1. Приготовление, оформление желе, самбуков, муссов, кремов разнообразного ассортимента.	Виды работ	18	2
	1. Организация рабочего места. 2. Подготовка продуктов. 3. Выбор производственного инвентаря и оборудования. 4. Использование различных технологий приготовления и оформления холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента. 5. Выбор производственного инвентаря и оборудования для охлаждения и замораживания готовых холодных десертов, напитков сложного ассортимента	6	
Тема 2.2. Приготовление, оформление, подготовка к реализации горячих сладких блюд: суфле ванильного, шоколадного, горячих десертов, гренки с плодами и ягодами, упаковкой на вынос.	1. Организация рабочего места. 2. Подготовка сырья. 3. Выбор производственного инвентаря и оборудования для приготовления и оформления холодных и горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента 4. Соблюдение санитарно-гигиенических норм. 5. Правила техники безопасности при работе.	6	2
Тема 2.3. Приготовление, оформление,	1. Организация рабочего места.	6	2

подготовка к реализации горячих сладких блюд: яблоки печеные со взбитыми сливками, яблоки жареные в тесте, яблоки в слойке, яблоки печеные, шарлотка с яблоками упаковкой на вынос.	2. Подготовка сырья. 3. Выбор производственного инвентаря и оборудования для приготовления и оформления холодных и горячих сладких блюд, десертов, разнообразного ассортимента 4. Соблюдение санитарно-гигиенических норм. 5. Правила техники безопасности при работе.		
	Виды работ	12	
Тема 2.4. Приготовление, оформление киселей разнообразного ассортимента: кисель из плодов и ягод, кисель из яблок, кисель из клюквы, кисель молочный.	1. Организация рабочего места. 2. Подготовка продуктов. 3. Выбор производственного инвентаря и оборудования для охлаждения готовых холодных десертов, напитков сложного ассортимента	6	2
Тема 2.5. Приготовление, оформление киселей разнообразного ассортимента: кисель из кураги, кисель из земляники и малины.	1. Организация рабочего места. 2. Подготовка продуктов. 3. Выбор производственного инвентаря и оборудования для охлаждения готовых холодных десертов, напитков сложного ассортимента	6	2
Тема 2.6. Приготовление, оформление, подготовка к реализации сладких горячих напитков: кофе черный, кофе на молоке, кофе черный с молоком или со сливками, кофе черный с мороженым(глассе). кофе по-варшавски. кофе по-восточному.	Виды работ	12	
	1. Организация рабочего места. 2. Выбор производственного инвентаря для порционирования и упаковки готовых горячих сладких напитков разнообразного ассортимента.	6	2

Тема 2.7. Приготовление, оформление, подготовка к реализации горячих сладких напитков: чай лимоном, чай с молоком, какао с молоком, горячий шоколад	1. Организация рабочего места. 2. Выбор производственного инвентаря для порционирования и упаковки готовых горячих сладких напитков разнообразного ассортимента.	6	2
	Виды работ	12	
Тема 2.8. Приготовление, оформление, подготовка к реализации сладких холодных и прохладительных напитков: напиток апельсиновый, клюквенный	1. Организация рабочего места. 2. Выбор производственного инвентаря для порционирования и упаковки готовых холодных сладких напитков разнообразного ассортимента.	6	2
Тема 2.8. Приготовление, оформление, подготовка к реализации сладких холодных и прохладительных напитков: напиток яблочный, напиток из плодов шиповника.	1. Организация рабочего места. 2. Выбор производственного инвентаря для порционирования и упаковки готовых холодных сладких напитков разнообразного ассортимента.	6	2
Дифференцированный зачет 6 семестр		6	

2.6.Связь базы практики и формируемых компетенций.

№	Наименование, юр. адрес предприятия/ организации	Направление деятельности	Формируемые компетенции
1	Кафе «Эдем» ИП Дегтярёв с. Юргинское ул. Ленина 627250	Приготовление, подготовка к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента	ПК 4.1 Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами ПК 4.2 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента ПК 4.3 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента ПК 4.4 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных

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

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация рабочей программы производственной практики предполагает наличие

предприятия/ организации на основе прямых договоров с ГАПОУ:

Оснащение:

1. Оборудование:

Мебель:

Рабочие столы (метал.)

Стол тумбовый (метал.)

Шкаф-витрина

Стол кондитерский

СПРКн-1000х600х860, столешница - БУК (Россия)

Шкаф со столешницей

Плита индукционная ПЭИ-4 (Россия)

Пароконвектомат ПКА 6-1/1ПП2 (Россия)

Слайсер HURAKAN HKN-HM220 (Китай)

Гриль-саламандра контактный электрический HURAKAN HKN-SLE570 (Китай)

Плита индукционная HURAKAN HKN-ICF35M (Китай)

Конвекционная печь APACH AD44M ECO (Италия)

Электроблинница HURAKAN HKN-CSE400 (Китай)

Электромармит ЭМК-40Н (Россия)

Ховоли (оборудование для варки кофе на песке) Гриль-мастер Ф1КФЭ (Россия)

Фризер для мороженого Bartscher 135002

Весы настольные электронные SW I-5 ОДИН ДИСП (Корея)

Миксер ручной (насадка блендер+стакан) BOSCH MSM66050

Контактный гриль HURAKAN HKN-PE22R

Плита индукционная BOK HURAKAN HKN-ICW50D WOK (Китай)

Кофемашина Philips Series 3000 HD8825/09

Шкаф шоковой заморозки Cooleq CQF-5 (Китай)

Сокоохладитель CAB LUKE JUNIOR 2x6 (Италия)

Стол с охлаждаемой поверхностью HICOLD SO-10/7

Модуль для подогрева тарелок ATESY Pegata (Россия)

Вакуумный упаковщик Apach AVM4 (Италия)

2. Инструменты и приспособления:

Куттер Gastrotag HR-6 (Китай)

Соковыжималка HURAKAN HKN-SPM (Китай)

Кофемолка Polaris PCG 1216A

Устройство для подогр. карамели с лампой ИФ-излучат Martellato

"Мармит д/шоколада (0+60C)

02120302 Сифон д/сливок «Крим профи» CreamProfiWh (Австрия)

"04010350 Горелка д/карамели MATFER (Франция)

Прибор контроля качества яиц Премьер ПКЯ-10

Пароварка Philips Daily Collection

HD9124/00

3.2. Информационное обеспечение обучения

Основные источники:

1. Российская Федерация. Законы. О качестве и безопасности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: федер. закон: [принят Гос. Думой 1 дек.1999 г.: одобр. Советом Федерации 23 дек.1999 г.; в ред. от 13.07.2015г. № 213-ФЗ] // www.consult.ru (дата обращения: 10.05.2019).
2. ГОСТ 31984-2017 Услуги общественного питания. Общие требования.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 8 с.
3. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014. – III, 11 с.
4. СанПиН 2.3.2. 1324-03 Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 22 мая 2003 г. № 98.
5. Профессиональный стандарт «Повар». Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 08.09.2015 № 610н (зарегистрировано в Минюсте России 29.09.2015 № 39023).
6. Профессиональный стандарт «Руководитель предприятия питания». Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 07.05.2015 № 281н (зарегистрировано в Минюсте России 02.06.2015 № 37510)
7. Бурчакова И.Ю , С.В.Ермилова Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий : учебник для студ. Учреждений сред. Проф. Образования / И. Ю. Бурчакова , С.В.Ермилова.- 3-е изд., стер.- М. : Издательский центр «Академия», 2016.-384 с. (16) с. Цв. ил.
8. Семичева Г.П. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования Г.П.Семичева/– 2-е изд,стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2018. – 240с..(8) с.цв.ил
9. Синицына А.В. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента 5-е изд. Учебник М:ИЦ Академия 2019г

Дополнительные источники:

1. Калинина В.М. Охрана труда на предприятиях пищевой промышленности / В.М.Калинина.-5-е изд., испр.-М.: Издательский центр «Академия»,2016. –
2. Лутошкина Г.Г., Ж. С. Анохина. Техническое оснащение и организация рабочего места : учебник для студ. Учреждений сред. Проф. образования / Г. Г. Лутошкина, Ж. С. Анохина. – М.: Издательский центр « Академия», 2018. – 240с.
3. Мартинчик А.Н., А.А.Королёв, Ю.В.Несвижский. Микробиология, физиология питания, санитария: учебник для студ. Учереждение сред.проф.образование / А.Н.Мартинчик, А.А.Королёв,Ю.В.Несвижский. – 6-е изд,стер.- М.: Издательский центр « Академия»,2018.-352 с.
4. Шильман Л.З. Технология кулинарной продукции: Учеб. Пособие для студ. Учреждений сред.проф. образования / Л.З. Шильман. – 3-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2018. – 176с.
5. Харченко Н.Э. Технология приготовления пищи. Практикум : учеб. Пособие для студ. Учреждений сред.проф. образования / Н.Э.Харченко, Л.Г. Чеснокова. – 8-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2018. – 304с

Информационные ресурсы:

1. Бесплатная электронная библиотека онлайн "Единое окно доступа к образовательным ресурсам <http://windo.edu.ru> - свободный доступ к каталогу образовательных интернет- ресурсов и полнотекстовой электронной учебно-методической библиотеке для общего и профессионального образования.
2. Единая коллекция Цифровых Образовательных Ресурсов <http://school-collection.edu.ru>
3. Федеральный центр информационно - образовательных ресурсов (ФЦИОР) <http://fcior.edu.ru>
4. ЭБС "Юрайт" <https://biblio-online.ru/>

Интернет-ресурсы:

1. <http://fcior.edu.ru/catalog/meta/5/p/page.html>;
2. <http://www.jur-jur.ru/journals/jur22/index.html>;
3. <http://www.eda-server.ru/gastronom/>;
4. <http://www.eda-server.ru/culinary-school/>
5. <https://ru.pinterest.com/explore/современные-торты-914889126255/>
6. <http://andychef.ru/recipes/eurasia-mirror-glaze/>
7. <http://andychef.ru/recipes/smith/>

3.3. Общие требования к организации образовательного процесса

Производственная практика проводится мастерами производственного обучения и/или преподавателями профессионального цикла:

концентрированно

3.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса

Реализация образовательной программы обеспечивается руководящими и 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, деятельность которых связана с направленностью реализуемой образовательной программы (имеющих стаж работы в данной профессиональной области не менее 3 лет). Квалификация педагогических работников образовательной организации должна отвечать квалификационным требованиям, указанным в профессиональных стандартах «Повар», «Педагог профессионального обучения, профессионального образования и дополнительного профессионального образования».

Педагогические работники получают дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации, в том числе в форме стажировки в организациях, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности, указанной в пункте 1.5 ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, не реже 1 раза в 3 года с учетом расширения спектра профессиональных компетенций. Доля педагогических работников (в приведенных к целочисленным значениям ставок), обеспечивающих освоение обучающимися профессиональных модулей, имеющих опыт деятельности не менее 3 лет в организациях, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности, указанной в пункте 1.5 ФГОС СПО по

профессии 43.01.09 Повар, кондитер, в общем числе педагогических работников, реализующих образовательную программу, должна быть не менее 25 процентов.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

Контроль и оценка результатов освоения программы производственной практики осуществляются руководителем практики в процессе проведения занятий, самостоятельного выполнения обучающимися заданий, выполнения практических проверочных работ. В результате освоения производственной практики в рамках профессиональных модулей и междисциплинарных курсов обучающиеся проходят промежуточную аттестацию в форме зачета/дифференцированного зачета.

Результаты (обучения освоенные умения в рамках ВПД)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
ПК 4.1 Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами	Выбирать, подготавливать материалы, посуду, оборудование для упаковки, хранения готовых холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков. Рационально организовывать рабочее место с учетом стандартов чистоты. Выбирать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду в соответствии с видом работ в зоне по приготовлению холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков. Подготавливать к работе, проверять технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты. Соблюдать правила техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда. Выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты. Проводить текущую уборку рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты. Применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, соблюдать санитарные требования. Выбирать и применять моющие и дезинфицирующие средства. Владеть техникой ухода за водоизмерительным оборудованием. Мыть вручную и в посудомоечной машине, чистить и раскладывать на хранение кухонную посуду и производственный инвентарь в соответствии со стандартами чистоты.
ПК 4.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных сладких блюд,	- 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 и правил. Взвешивать, измерять продукты, входящие в состав холодных и горячих сладких блюд, десертов в соответствии с рецептурой. Осуществлять взаимозаменяемость продуктов в

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	соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. Использовать региональные, сезонные продукты для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов. Оформлять заявки на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов. Выбирать, применять, комбинировать методы приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов. с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа. Рационально использовать продукты, полуфабрикаты. Соблюдать температурный и временной режим процессов приготовления. Изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков. Определять степень готовности холодных и горячих сладких блюд, десертов. Доводить холодных и горячих сладких блюд, десертов до вкуса, до определенной консистенции. Владеть техниками, приемами приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов. Соблюдать санитарно-гигиенические требования в процессе приготовления пищи. Осуществлять взаимозаменяемость продуктов в процессе приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов с учетом норм взаимозаменяемости. Выбирать, подготавливать и использовать при приготовлении холодных и горячих сладких блюд, десертов ароматические и красящие вещества с учетом их взаимозаменяемости, сочетаемости с основными продуктами, требованиями санитарных норм и правил. Выбирать в соответствии со способом приготовления, безопасно использовать технологическое оборудование производственный инвентарь, инструменты, посуду.
--	---

4.1. ПОКАЗАТЕЛИ ОЦЕНКИ РЕЗУЛЬТАТА ПРОВЕРКИ ПРОФЕССИОНАЛЬНЫХ КОМПЕТЕНЦИЙ

Профессиональные компетенции

В результате контроля и оценки по профессиональному модулю осуществляется комплексная проверка следующих профессиональных и общих компетенций

Показатели оценки результата

Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.
Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента
Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента
Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента
Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента