

ОБЛАСТНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
"ОБОЯНСКИЙ ГУМАНИТАРНО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ КОЛЛЕДЖ"

Рассмотрена
на заседании
методического совета
Протокол № 5
от «29» мая 2023 г.

Принята
на заседании
педагогического совета
Протокол № 8
от «27» июня 2023 г.



Утверждаю
Директор ОБПОУ «ОГТК»
Ю.С.Парахин
Приказ № 146
от «11» июня 2021 г.
(в ред. Приказа №171
от 28 июня 2023г.)

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ
Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и
горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента
по профессии 43.01.09. Повар, кондитер.

2023г.

Рассмотрена
на заседании цикловой комиссии
торгово-кулинарных дисциплин
протокол №10
от 29.05.2023г.

Рабочая программа учебной и производственной практики профессионального модуля ПМ 04 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента разработана в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом (далее – ФГОС) среднего профессионального образования (далее – СПО) по профессии (профессиям) 43.01.09 Повар, кондитер, утвержденным приказом Министерства образования и науки Российской Федерации 09.12.2016г. № 1569.

Разработчики:

Одинцова Любовь Викторовна – мастер производственного обучения ОБПОУ «ОГТК»;
Михалева Наталья Сергеевна – мастер производственного обучения ОБПОУ «ОГТК»

СОДЕРЖАНИЕ

		Стр.
1.	ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	4
2.	РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	7
3.	ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	10
4.	УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	18
5.	КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	21

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

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

1.1. Область применения программы

Рабочая программа учебной практики профессионального модуля 04 **Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента** является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО, утвержденным приказом Министерства образования и науки Российской Федерации №1569 от 9 декабря 2016 г. 43.01.09 Повар, кондитер, реализуемого в пределах ППКРС, и разработана на основании Приказа Минобрнауки России № 885, Минпросвещения России № 390 от 5 августа 2020 г. «О практической подготовке обучающихся» (вместе с «Положением о практической подготовке обучающихся»), а также с учетом интересов и требований работодателей к содержанию и качеству подготовки выпускников.

Рабочая программа производственной практики используется в образовательном процессе ОБПОУ «ОГТК».

1.2. Цель и планируемые результаты освоения.

Формирование у обучающихся первоначальных практических профессиональных умений в рамках профессионального модуля ОПОП (ППКРС) СПО по основному виду деятельности для освоения профессии, обучению трудовым приемам, операциям и способам выполнения трудовых процессов и необходимых для последующего освоения ими общих и профессиональных компетенций, и закрепление и совершенствование приобретенных в процессе обучения профессиональных умений обучающихся по осваиваемой профессии, развитие общих и профессиональных компетенций, освоение современных производственных процессов, адаптация обучающихся к конкретным условиям деятельности организаций различных организационно-правовых форм.

1.2.1. В результате прохождения учебной практики по видам деятельности обучающийся должен

Уметь:	рационально организовывать, проводить уборку рабочего места повара, выбирать, подготавливать к работе, безопасно эксплуатировать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы с учетом инструкций и регламентов; -соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ; выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных; - порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с
---------------	--

	<p>учетом требований к безопасности готовой продукции;</p> <p>подготовке, уборке рабочего места, выборе, подготовке к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;</p> <p>-выборе, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении, творческом оформлении, эстетичной подаче холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных;</p> <p>упаковке, складировании неиспользованных продуктов;</p> <p>- порционировании (комплектовании), упаковке на вынос, хранении с учетом требований к безопасности готовой продукции; ведении расчетов с потребителями.</p>
Знать:	<p>-требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания;</p> <p>-виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;</p> <p>-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;</p> <p>-нормы расхода, способы сокращения 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.</p>
Иметь Практический опыт:	<p>подготовке, уборке рабочего места, выборе, подготовке к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;</p> <p>-выборе, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении, творческом оформлении, эстетичной подаче холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных;</p> <p>упаковке, складировании неиспользованных продуктов;</p> <p>-порционировании (комплектовании), упаковке на вынос, хранении с учетом требований к безопасности готовой продукции; ведении расчетов с потребителями.</p>

Количество часов на освоение рабочей программы учебной практики:

Всего -108 часов;

из них в форме практической подготовки- 108 часов.

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

Результатом освоения программы учебной практики является освоение обучающимися профессиональных и общих компетенций в рамках профессионального модуля ОПОП (ППКРС) СПО по основному виду профессиональной деятельности (ВД): приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента.

Код ПК	Наименование результата обучения по профессии
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 4.1	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
Код ОК	Наименование результата обучения по специальности, профессии
ОК 01	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам
ОК 02	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности
ОК.03	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие
ОК.04	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами
ОК.05	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста

ОК.06	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения
ОК.07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях
ОК.09	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности
ОК.10	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках

В процессе освоения, обучающиеся должны овладеть личностными результатами (ЛР):

Код личностных результатов реализации программы воспитания	Личностные результаты реализации программы воспитания к профессии 43.01.09 Повар, кондитер
ЛР 3	Демонстрирующий приверженность к родной культуре, исторической памяти на основе любви к Родине, родному народу, малой родине, принятию традиционных ценностей многонационального народа России.
ЛР 11	Признающий ценность непрерывного образования, ориентирующийся в изменяющемся рынке труда, избегающий безработицы; управляющий собственным профессиональным развитием; рефлексивно оценивающий собственный жизненный опыт, критерии личной успешности.
ЛР 12	Принимающий семейные ценности, готовый к созданию семьи и воспитанию детей; демонстрирующий неприятие насилия в семье, ухода от родительской ответственности, отказа от отношений со своими детьми и их финансового содержания.
ЛР 15	Готовый к профессиональной конкуренции и конструктивной реакции на критику.
ЛР 17	Содействующий поддержанию престижа своей профессии, отрасли и образовательной организации.
ЛР 18	Принимающий цели и задачи научно-технологического, экономического, информационного и социокультурного развития России, готовый работать на их достижение.
ЛР 21	Самостоятельный и ответственный в принятии решений во всех сферах своей деятельности, готовый к исполнению разнообразных социальных ролей, востребованных бизнесом, обществом и государством.
ЛР 24	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.
ЛР 25	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с

	коллегами, руководством, клиентами.
ЛР 30	Готовый к общению и взаимодействию с людьми самого разного статуса и в многообразных обстоятельствах. Понимающий сущность нравственных качеств и черт характера окружающих людей и, следовательно, умеющий находить индивидуальный подход к каждому клиенту.
ЛР 31	Осознающий выбор профессии Повар, кондитер и возможностей реализации собственных жизненных планов; отношение к профессиональной деятельности как возможности участия в решении личных, общественных, государственных, общенациональных проблем.
ЛР 34	Проявлять доброжелательность к окружающим, деликатность, чувство такта и готовность оказать услугу каждому кто в ней нуждается.

16			сезонностью.	Тема 3. Приготовление горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента.	30
			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.	Тема 4. 1 Приготовление холодных напитков разнообразного ассортимента	24
			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.	Тема 5. Технология приготовления горячих напитков разнообразного ассортимента.	18
			12. 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.		
			13. Охлаждение и замораживание готовых холодных		

			<p>десертов, напитков сложного ассортимента, полуфабрикатов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов.</p> <p>14. Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения.</p> <p>15. Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование(комплектование), эстетичная упаковка готовых холодных и горячих десертов, напитков на вынос и для транспортирования.</p> <p>16. Разработка ассортимента холодных и горячих десертов, напитков с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.</p> <p>17. Разработка, адаптация рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания.</p> <p>18. Расчет стоимости холодных и горячих десертов, напитков.</p> <p>19. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе холодных и горячих десертов, напитков, эффективное использование профессиональной</p>		
					16

			<p>терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос (при прохождении учебной практики в условиях организации питания).</p> <p>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</p> <p>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.</p>		
			Дифференцированный зачет		6

3.2. Содержание учебной практики

Код и наименование профессионального модуля и тем учебной практики	Содержание практики	Объем часов 108ч.
1	2	3
Тема 1.1. Организация рабочего места.	Содержание	6
	Инструктаж по технике безопасности, санитарным требованиям, организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды, для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами..	6
Тема 2.1. Приготовление холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента.	Содержание	24
	Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Приготовление желе: желе из свежих ягод, желе яблочное, желе из лимонов. Требование к качеству. Сроки хранения.	6
	Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Приготовление желе: желе из апельсинов, молочное желе, многослойное желе. Требование к качеству. Сроки хранения..	6
	Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Приготовление муссов: мусс клюквенный, мусс яблочный, самбука яблочного, самбука абрикосового. Требование к качеству. Сроки хранения	6
	Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Приготовление крема ванильного из сметаны. Требование к качеству. Сроки хранения..	6
Тема 3.1. Приготовление горячих сладких блюд,	Содержание.	30
	Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Приготовление гренок с плодами и ягодами, яблоки с рисом. Требование к качеству. Сроки хранения.	6

десертов разнообразного ассортимента.	Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Приготовление яблок, жареных в тесте, шарлотка с яблоками.. Требование к качеству. Сроки хранения.	6
	Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Приготовление пудинга рисового, пудинга сухарного. Требование к качеству. Сроки хранения	6
	Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Приготовление пудинга с консервированными плодами. Требование к качеству. Сроки хранения	6
	Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Приготовление каши гурьевской, бананового десерта. Требование к качеству. Сроки хранения.	6
Тема 4.1. Приготовление холодных напитков разнообразного ассортимента.	Содержание.	24
	Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Приготовление компотов и киселей. Требование к качеству. Сроки хранения.	6
	Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Приготовление напитка «Петровский», напитка клюквенный. Требование к качеству. Сроки хранения.	6
	Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Приготовление молочных коктейлей. Требование к качеству. Сроки хранения.	6
	Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Приготовление кофе-глясе, чай холодный, ананасовый фраппе, малиновый айс-крим. Требование к качеству. Сроки хранения.	6
Тема 5.1. Приготовление горячих напитков разнообразного ассортимента.	Содержание.	18
	Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Приготовление чая. Требование к качеству. Сроки хранения.	6
	Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Приготовление кофе. Требование к качеству. Сроки хранения.	6
	Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Приготовление какао с молоком, сбитня.. Требование к качеству. Сроки хранения.	6
Дифференцированный зачет.		6

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация рабочей программы учебной практики предполагает наличие мастерской по компетенции «Поварское дело», производственные цеха, с зонами для приготовления кулинарной продукции на предприятиях общественного питания:

Весомизмерительное оборудование: весы электрические.

Тепловое оборудование: пароконвектомат, плита индукционная, фритюрница, микроволновая печь.

Холодильное оборудование: холодильник.

Механическое оборудование: планетарный миксер, блендер ручной погружной, мясорубка, слайсер, кофемолка.

Оборудование для упаковки, оценки качества и безопасности пищевых продуктов: вакуумный упаковщик.

Вспомогательное оборудование: стол производственный, стеллаж со сплошными полками, мойка односекционная со столешницей, ковёр диэлектрический

Инвентарь, инструменты, кухонная посуда: набор разделочных досок из пластика с цветовой маркировкой для каждой группы продуктов, подставка для разделочных досок, функциональные гастроремкости из нержавеющей стали для хранения и транспортировки, крышки к гастроремкостям из нержавеющей стали, набор кастрюль с крышками из нержавеющей стали для индукционных плит, без пластиковых и силиконовых вставок, сотейники для индукционных плит, сковороды для индукционных плит (с антипригарным покрытием), сито, венчик, шумовка, молоток металлический для отбивания мяса, терка 4-х сторонняя, половник, ложки столовые, набор кухонный ножей (поварская тройка), овощечистка, щипцы универсальные, миски нержавеющей стали, ножницы для рыбы, птицы, тарелка круглая белая плоская, тарелка глубокая белая, тарелка глубокая белая, соусник, пластиковая урна для мусора, скребок для теста, банка для хранения жидкостей, миска пластиковая, мерный стакан, лопатки силиконовые, лопатка деревянная, кисточка силиконовая, скалка, силиконовый коврик, силиконовый коврик перфорированный, силиконовая форма "кнели", силиконовая форма полусфера средняя, силиконовая форма полусфера большая, прихватка - варежка термостойкая силиконовая.

Расходные материалы: пленка для пищевых продуктов пакеты для вакуумного аппарата, шпагат, контейнеры одноразовые для пищевых продуктов, перчатки силиконовые

4.2. Информационное обеспечение реализации рабочей программы

Для реализации программы библиотечный фонд образовательной организации имеет печатные и/или электронные образовательные и информационные ресурсы, рекомендуемые для использования в образовательном процессе.

Печатные издания:

1. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартиформ, 2014.-III, 8 с.
2. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. - Введ. 2016-01-01. - М.: Стандартиформ, 2014.-III, 48 с.
- 3.ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартиформ, 2014.-III, 10 с.
- 4.ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия – Введ. 2016 – 01 – 01.- М.: Стандартиформ, 2014.- III, 12 с.
- 5.ГОСТ 30389 - 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования – Введ. 2016 – 01 – 01. – М.: Стандартиформ, 2014.- III, 12 с.
- 6.ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартиформ, 2014. – III, 11 с.
- 7.ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию.- Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартиформ, 2014.- III, 16 с.
- 8.ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартиформ, 2014. – III, 10 с.
- 9.Сборник технических нормативов – Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях/ под общ. ред. М.П. Могильного, В.А.Тутельяна. - М.: ДеЛи принт, 2015.- 544с.
- 10.Сборник технических нормативов – Сборник рецептур на продукцию диетического питания для предприятий общественного питания/ под общ. ред. М.П. Могильного, В.А.Тутельяна. - М.: ДеЛи плюс, 2013.- 808с.
- 11.Анфимова Н.А. Кулинария : учебник для студ. учреждений сред.проф.образования / Н.А. Анфимова. – 10-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2015. – 400 с..

- 12.Андонова Н.И., Качурина Т.А. Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания: ИЦ «Академия», 2017 г.
13. Богушева В.И. Технология приготовления пищи. Учебное пособие. Ростов-на-Дону: Феникс, 2015г.
- 14.Шумилкина М.Н., Дроздова Н.В. Кондитер: Учебное пособие – Ростов-на-Дону: Феникс, 2015г.
- 15.Самородова И.П.Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента, М: ИЦ «Академия».

5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

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

Результаты обучения (освоенные умения в рамках ВД)	Критерии оценки	Методы оценки
- подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами;	выполнение всех действий по организации и содержанию рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты (система ХАССП), требованиями охраны труда и техники безопасности;	самостоятельная работа, комплексная проверочная работа;
- соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;	адекватный выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов, в том числе специй, приправ, точное распознавание недоброкачественных продуктов; соответствие потерь при приготовлении горячей кулинарной продукции действующим нормам; оптимальность процесса приготовления супов, соусов, горячих блюд,	самостоятельная работа, комплексная проверочная работа;

	кулинарных изделий и закусок (экономия ресурсов: продуктов, времени энергетических затрат и т.д.;	
- выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;	соответствие выбора способов и техник приготовления рецептуре, особенностям заказа;	самостоятельная работа, комплексная проверочная работа;
- порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции.	правильное, оптимальное, адекватное заданию планирование и ведение процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий и закусок, соответствие процессов инструкциям, регламентам.	самостоятельная работа, комплексная проверочная работа.