


Автономное образовательное учреждение высшего образования
Ленинградской области
«Государственный институт экономики, финансов, права и технологий»



Утверждаю
Проректор по образовательной
деятельности и цифровой
трансформации

Е.В. Карпичев
«31» января 2024 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
УП.04 УЧЕБНАЯ ПРАКТИКА

по профессиональному модулю

**ПМ.04 Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и
горячих десертов**

(код, название)

Специальность 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Квалификация выпускника – специалист по поварскому и кондитерскому делу

Форма обучения – очная

Гатчина, 2024

Рабочая программа учебной практики разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования (далее ФГОС СПО) по профессии/специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Организация-разработчик: Агропромышленное отделение (на правах факультета) АОУ ВО ЛО ГИЭФПТ

Разработчики:

Фальтенберг О.П. - преподаватель специальных дисциплин;

Трубцова А.В. – мастер п/о, преподаватель специальных дисциплин.

Рассмотрена на заседании педагогического совета, протокол № 1 от 14.01.2024 г.

СОДЕРЖАНИЕ

1. Паспорт рабочей программы учебной практики.....	4
2. Планируемые результаты освоения учебной практики.....	7
3. Структура и содержание учебной практики.....	9
4. Условия реализации программы дисциплины	16
5. Контроль и оценка результатов освоения учебной практики.....	20

1. Паспорт рабочей программы УП.04 Учебная практика профессионального модуля ПМ.04 Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов.

1.1 Область применения программы

Рабочая программа учебной практики профессионального модуля ПМ.04 Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов. является частью программы подготовки специалистов среднего звена/программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих по специальности/профессии СПО в соответствии с ФГОС СПО 43.02.15 Поварское и кондитерское дело (базовой подготовки) в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): 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 и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

Код	Наименование результата обучения
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.
ПК 4.2	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 4.3	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

1.2 Место учебной практики в структуре профессионального модуля

Учебная практика входит в профессиональный модуль ПМ.04 Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов и проводится при освоении студентами общих и профессиональных компетенций в рамках данного профессионального модуля.

1.3. Цели и задачи учебной практики профессионального модуля ПМ. 04 Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов. С целью углубления знаний и овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями студенты в результате прохождения учебной практики должны:

получить практический опыт: - подготовки, уборки рабочего места, выбора, подготовки к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов; выбора, оценки качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовления, творческого оформления, эстетичной подачи холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных; упаковки, складирования неиспользованных продуктов; порционирования (комплектования), упаковки на вынос, хранения с учетом требований к безопасности готовой продукции; ведения расчетов с потребителями.

уметь: - разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры холодных и горячих десертов, напитков в соответствии с изменением спроса, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;

- обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности;

- оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям;

- организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;

- применять, комбинировать различные способы приготовления, творческого оформления и подачи холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;

Соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ; порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции

знать: - требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания;

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

- ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения холодных и горячих десертов, напитков сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;

- рецептуры, современные методы приготовления, варианты оформления и подачи холодных и горячих десертов, напитков сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;

- актуальные направления в приготовлении десертов и напитков;

- способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении холодных и горячих десертов, напитков;

- правила составления меню, разработки рецептур, составления заявок на продукты;

- виды и формы обслуживания, правила сервировки стола и правила подачи холодных и горячих десертов, напитков.

1.4 Количество часов на освоение рабочей программы учебной практики профессионального модуля ПМ. 04 Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов:

Наименование модуля	Количество часов	Форма проведения
ПМ. 04 Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов	36	Учебная практика
Раздел 1. МДК.04.01. Организация процессов приготовления и подготовки к реализации сложных холодных и горячих десертов.	6	
Раздел 2. МДК.04.02. Ведение процессов приготовления и подготовки к реализации сложных холодных и горячих десертов.	30	
ВСЕГО:	36	

Промежуточная аттестация по учебной практике проводится в форме дифференцированного зачета на основе отзыва и оценки руководителя практики, выполненного студентам задания, качества представленных в отчете материалов, собранных и обработанных студентам в период учебной практики.

2 Планируемые результаты освоения УП.04 Учебная практика ПМ. 04 Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов

Результатом освоения учебной практики профессионального модуля ПМ. 04 Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов является сформированность у студентов первоначальных практических профессиональных **умений** в рамках модулей ППССЗ/ППКРС СПО по основным видам 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) компетенций по профессиональной подготовке специалистов среднего звена/ подготовке квалифицированных рабочих, служащих: **получить практический опыт:** -подготовки, уборки рабочего места, выбора, подготовки к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов; выбора, оценки качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовления, творческого оформления, эстетичной подачи холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных; упаковки, складирования неиспользованных продуктов; порционирования (комплектования), упаковки на вынос, хранения с учетом требований к безопасности готовой продукции; ведения расчетов с потребителями.

уметь: - разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры холодных и горячих десертов, напитков в соответствии с изменением спроса, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;

- обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности;

- оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям;

- организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;

- применять, комбинировать различные способы приготовления, творческого оформления и подачи холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;

Соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ; порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции

знать: - требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания;

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

- ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения холодных и горячих десертов, напитков сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;

- рецептуры, современные методы приготовления, варианты оформления и подачи холодных и горячих десертов, напитков сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;

- актуальные направления в приготовлении десертов и напитков;

- способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении холодных и горячих десертов, напитков;

- правила составления меню, разработки рецептур, составления заявок на продукты;

- виды и формы обслуживания, правила сервировки стола и правила подачи холодных и горячих десертов, напитков.

Код	Наименование результата обучения
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.
ПК 4.2	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 4.3	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

3 Структура и содержание УП.04 Учебная практика ПМ.04 Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов

3.1 Тематический план УП.04 Учебная практика профессионального модуля ПМ.04 Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов.

Коды профессиональных компетенций	Наименование разделов учебной практики профессионального модуля	Количество часов, всего	Виды работ	Наименование тем учебной практики	Количество часов по темам
1	2	3	4	5	6
ПК 4.1 -4.3	УП. 04 Учебная практика	36			36
ПК 4.1	Раздел 1. МДК.04.01 Организация процессов приготовления и подготовки к реализации сложных холодных и горячих десертов	6	Инструктаж по технике безопасности, санитарным требованиям, организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды для приготовления холодных и горячих десертов в соответствии с инструкциями и регламентами;	Введение	1
				Тема 1.1 Организация рабочего места	5
ПК 4.2, ПК 4.3	Раздел 2. МДК.04.02 Ведение процессов приготовления и подготовки к реализации сложных холодных и горячих десертов	29	Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Технологический процесс приготовления салатов из фруктов и ягод. Оформление и сервировка фруктовых и ягодных салатов. Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Приготовление десертов из шоколада: приготовление шоколадных конфет. Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Приготовление кремов: крем ванильный из сметаны. Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Приготовление желе, муссов: желе апельсиновое, мусс яблочный на манной крупе.	Тема 2.1. Приготовление фруктовых и ягодных салатов; приготовление шоколадных десертов, кремов, желе, муссов, самбуков.	6

		Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Приготовление самбуков: самбук из яблок.		
		<p>Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Приготовление кремов: крем ванильный из сметаны.</p> <p>Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Приготовление желе, муссов: желе апельсиновое, мусс яблочный на манной крупе.</p> <p>Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Приготовление самбуков: самбук из яблок.</p> <p>Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Приготовление суфле: из йогурта и творожной массы.</p> <p>Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Приготовление бланманже: из клубники.</p> <p>Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Приготовление террина: шоколадно-сливочный.</p> <p>Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Приготовление парфе: из банана.</p> <p>Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Приготовление сорбета: из клубники.</p>	Тема 2.2 Приготовление желированных десертов: кремов, желе, муссов, самбуков, суфле, бланманже, терринов, парфе и сорбетов.	6
		<p>Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Приготовление пая: маково-лимонный пай.</p> <p>Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Приготовление тирамису: итальянский кофейный.</p> <p>Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Приготовление чизкейка: шоколадный.</p>	Тема 2.3 Приготовление пая, тирамису, чизкейка	6

			Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Приготовление суфле: ягодное. Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Приготовление пудинга: рисовый. Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Приготовление каши Гурьевской.	Тема 2.4 Приготовление суфле, пудингов, каши Гурьевской.	6
			Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Приготовление фруктово-овощного кекса: морковный. Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Приготовление снежков: шоколадно-апельсиновые. Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Приготовление фламбе: банан с корицей.	Тема 2.5 Приготовление фруктово – овощного кекса, снежков, фондана и фламбе.	5
		1	Дифференцированный зачет		1
	Всего	36			36

3.2 Содержание УП.0Х Учебная практика профессионального модуля ПМ. 04 «Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов»

Наименование разделов учебной практики профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание УП.04 Учебная практика	Объём часов	Коды профессиональных компетенций

Наименование разделов учебной практики профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание УП.04 Учебная практика	Объём часов	Коды профессиональных компетенций
Раздел 1. МДК.04.01.		6	
Введение	<p>Содержание учебного материала:</p> <p>1. Ознакомление студентов с программой учебной практики профессионального модуля ПМ.04 Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов. Выдача задания по учебной практике и ознакомление с его содержанием. Основные требования, предъявляемые к учебной практике и оформлению ее результатов.</p> <p>Сущность и социальная значимость специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, своей будущей профессии, проявление интереса к ней. Организация собственной деятельности, выбор типовых методов и способов выполнения профессиональных задач, оценка их эффективности и качества.</p>	1	ПК 4.1
Тема 1.1	Содержание учебного материала:	5	ПК 4.1
Организация рабочего места	Подбор технологического оборудования и производственного инвентаря для приготовления сложных холодных и горячих десертов.		
Раздел 2. МДК 04.02		29	
Тема 2.1. Приготовление фруктовых и ягодных салатов; приготовление шоколадных десертов	<p>Содержание учебного материала:</p> <p>Механическая подготовка фруктов, нарезка простая и сложная, приготовление, подача фруктового и ягодного салата;</p> <p>Механическая подготовка шоколада, сливок, приготовление начинки для конфет, приготовление конфет и подача.</p>	6	ПК 4.2

Наименование разделов учебной практики профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание УП.04 Учебная практика	Объём часов	Коды профессиональных компетенций
Тема 2.2 Приготовление желированных и замороженных десертов: кремов, желе, муссов, самбуков, суфле, бланманже, терринов, парфе и сорбетов.	Содержание учебного материала: Механическая подготовка фруктов, молочных и кисломолочных продуктов, желатина для приготовления кремов, желе, муссов и самбуков. Механическая подготовка фруктов, молочных и кисломолочных продуктов, желатина для приготовления суфле, терринов, парфе и сорбетов.	6	ПК 4.2
Тема 2.3 Приготовление пая, тирамису, чизкейка.	Содержание учебного материала: Подготовка п/ф для сборки тирамису, сборка тирамису. Механическая подготовка фруктов, приготовление теста для приготовления пая. Приготовление тестовой основы для чизкейка, подготовка творожной основы для чизкейка, сборка изделия, выпекание.	6	ПК 4.2
Тема 2.4 Приготовление суфле, пудингов, каши Гурьевской.	Содержание учебного материала: Подготовка сырья (фрукты, крупы, молочные и кисломолочные продукты) для приготовления суфле, пудингов и каши Гурьевской. Приготовление изделий.	6	ПК 4.3
Тема 2.5	Содержание учебного материала:	5	ПК 4.3

Наименование разделов учебной практики профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание УП.04 Учебная практика	Объём часов	Коды профессиональных компетенций
Приготовление фруктово – овощного кекса, снежков, фондана и фламбе.	Подготовка сырья для приготовления кексов фруктово-овощных кексов, снежков, фондана и фламбе.		
	Дифференцированный зачет	1	

4. Условия реализации программы УП.04 ПМ.04 Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов.

4.1. Для реализации программы учебной практики предусмотрены следующие Кабинеты:

Для реализации программы профессионального модуля должны быть предусмотрены следующие специальные помещения:

Перечень кабинетов: кабинет процессов приготовления, оформления и подготовки к презентации и реализации холодных и горячих десертов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

Лаборатория: Учебная кухня ресторана:

Рабочее место преподавателя.

Место для презентации готовой кулинарной продукции (обеденный стол, стулья, шкаф для столовой посуды).

Технические средства обучения (компьютер, средства аудиовизуализации, мультимедийные и интерактивные обучающие материалы).

Основное и вспомогательное технологическое оборудование:

Весы настольные электронные;

Пароконвектомат;

Конвекционная печь или жарочный шкаф;

Микроволновая печь;

Расстоечный шкаф;

Плита электрическая;

Фритюрница;

Электрогриль (жарочная поверхность);

Шкаф холодильный;

Шкаф морозильный;

Шкаф шоковой заморозки; Льдогенератор;

Тестораскаточная машина;

Планетарный миксер;

Блендер (ручной с дополнительной насадкой для взбивания);

Мясорубка;

Овощерезка или процессор кухонный;

Слайсер;

Куттер или бликсер (для тонкого измельчения продуктов) или процессор кухонный;

Миксер для коктейлей;

Соковыжималки (для цитрусовых, универсальная);

Машина для вакуумной упаковки;

Кофемашина с капучинатором;

Ховоли (оборудование для варки кофе на песке);

Кофемолка;

Газовая горелка (для карамелизации);
Набор инструментов для карвинга;
Овоскоп;
Машина посудомоечная;
Стол производственный с моечной ванной;
Стеллаж передвижной;
Моечная ванна двухсекционная.

оснащенные в соответствии с п. 6.3 образовательной программы специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

4.2. Информационное обеспечение реализации программы УП.04 ПМ.04 Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов.

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

4.2.1. Основные печатные издания

- 1 Васюкова, А. Т., Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента : учебник / А. Т. Васюкова, А. А. Славянский, ; под ред. А. Т. Васюковой. — Москва : КноРус, 2023. — 182 с. — ISBN 978-5-406-11577-0. — URL: <https://book.ru/book/949430>
- 2 Данильченко, С. А., Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих десертов : учебник / С. А. Данильченко, О. Е. Саенко. — Москва : КноРус, 2024. — 215 с. — ISBN 978-5-406-13328-6. — URL: <https://book.ru/book/954423>
- 3 Якубович, Е.Н.. Изготовление продукции в общественном питании. Сборник технологических задач : Учебное пособие / Е.Н. Якубович — Минск : РИПО, 2023. — 144 с. — ISBN 978-985-895-098-9. — URL: <https://book.ru/book/955068>
- 4 Широкова, Л. О., Сборник задач и практических ситуаций по технологии продукции общественного питания : учебно-практическое пособие / Л. О. Широкова, А. В. Широков. — Москва : Русайнс, 2024. — 121 с. — ISBN 978-5-466-05134-6. — URL: <https://book.ru/book/952723>

4.2.2. Основные электронные издания

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. на 13.07.2015г. № 213-ФЗ]. <http://base.garant.ru>
2. 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.

3. СП 1.1.1058-01. Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 13 июля 2001 г. № 18 [в редакции СП 1.1.2193-07 «Дополнения № 1»]. – Режим доступа:

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

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

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

7. <http://ozpp.ru/laws2/postan/post7.html>

8. http://www.ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/46/46201/

9. <http://fcior.edu.ru/catalog/meta/5/p/page.html>;

10. <http://www.jur-jur.ru/journals/jur22/index.html>;

11. <http://www.eda-server.ru/gastronom/>;

12. <http://www.eda-server.ru/culinary-school/>

<http://www.pitportal.ru/>

4.2.3. Дополнительные источники

13. Российская Федерация. Законы. О качестве и безопасности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: федер. закон: [принят Гос. Думой 1 дек.1999 г.: одоб. Советом Федерации 23 дек. 1999 г.: в ред. на 13.07.2015г. № 213-ФЗ]. <http://base.garant.ru>

14. Российская Федерация. Постановления. Правила оказания услуг общественного питания [Электронный ресурс]: постановление Правительства РФ: [Утв. 15 авг. 1997 г. № 1036: в ред. от 10 мая 2007 № 276].

15. 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.

16. СП 1.1.1058-01. Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 13 июля 2001 г. № 18 [в редакции СП 1.1.2193-07 «Дополнения № 1»]. – Режим доступа:

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

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

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

20. <http://ozpp.ru/laws2/postan/post7.html>

21. http://www.ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/46/46201/

22. <http://fcior.edu.ru/catalog/meta/5/p/page.html>;

23. <http://www.jur-jur.ru/journals/jur22/index.html>;

24. <http://www.eda-server.ru/gastronom/>;

25. <http://www.eda-server.ru/culinary-school/>
26. <http://www.pitportal.ru/>

4.3 Общие требования к организации учебной практики

Учебная практика проводится образовательным учреждением при освоении студентами профессиональных компетенций в рамках ПМ и реализуется как концентрированно в несколько периодов, так и рассредоточено, чередуясь с теоретическими занятиями в рамках профессионального модулей.

Учебная практика проводится **в форме практической подготовки** во время и(или) после завершения теоретического обучения по профессиональному модулю ПМ. *индекс и название*.

Учебная практика проводится в учебном кабинете образовательного учреждения. Руководителем учебной практики от учебного заведения разрабатывается и выдается студентам задание, в котором приводится конкретный перечень подлежащих освоению и разработке задач/вопросов по профессиональному модулю.

Форма отчетности: дневник-отчёт по практике.

Форма оценки – дифференцированный зачет.

4.4 Кадровое обеспечение образовательного процесса

УП.04 Учебная практика проводится мастерами производственного обучения и (или) преподавателями дисциплин профессионального цикла.

Опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы является обязательным.

Руководители практики получают дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации, в том числе в форме стажировки в профильных организациях не реже 1 раза в 3 года.

5. Контроль и оценка результатов освоения УП.04 Учебная практика

Контроль и оценка результатов освоения УП.04.

Учебная практика осуществляется руководителем практики в процессе проведения учебных занятий в рамках УП.04 Учебная практика, самостоятельного выполнения студентами заданий, предусмотренных программой практики.

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата (использовать показатели их ПООП)	Формы и методы контроля и 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.	Контроль в форме дифференцированного зачета на основании отзыва и экспертной оценки, оценки руководителя практики, отчета студента по прохождению практики
ПК 4.2	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	
ПК 4.3	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	

Формы и методы контроля и оценки результатов обучения должны позволять проверять у студентов не только наличие профессиональных компетенций, но и развитие общих компетенций и обеспечивающих их умений.

Результаты (освоенные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля
ПК 4.1-4.3	<p>- Знания:</p> <ul style="list-style-type: none"> - требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания; - виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; - ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения холодных и горячих десертов, напитков сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных; - рецептуры, современные методы 	<p>Наблюдения за деятельностью студента в процессе освоения программы учебной практики</p> <p>Наблюдение и экспертная оценка в процессе учебной практики.</p> <p>Дневник учебной практики.</p> <p>Отчет по учебной практике.</p> <p>Соблюдение норм деловой культуры:</p> <ul style="list-style-type: none"> - речевой этикет; - конструктивное сотрудничество. <p>Соблюдение этических норм: уважение, вежливость и т. п.</p> <p>Успешная работа в команде при выполнении производственных заданий.</p>

	<p>приготовления, варианты оформления и подачи холодных и горячих десертов, напитков ов сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;</p> <ul style="list-style-type: none"> - актуальные направления в приготовлении десертов и напитков; - способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении холодных и горячих десертов, напитков; - правила составления меню, разработки рецептур, составления заявок на продукты; - виды и формы обслуживания, правила сервировки стола и правила подачи холодных и горячих десертов, напитков разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры холодных и горячих десертов, напитков в соответствии с изменением спроса, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; - Умения: <ul style="list-style-type: none"> - обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности; - оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям; - организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами; - применять, комбинировать различные способы приготовления, творческого оформления и подачи холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных; <p>соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ; порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции подготовки, уборки рабочего места, выбора, подготовки к работе,</p>	
--	---	--

	<p>безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов; выбора, оценки качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовления, творческого оформления, эстетичной подачи холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных; упаковки, складирования неиспользованных продуктов; порционирования (комплектования), упаковки на вынос, хранения с учетом требований к безопасности готовой продукции; ведения расчетов с потребителями</p>	
--	--	--