Автономная некоммерческая образовательная организация
высшего образования
Центросоюза Российской Федерации
СИБИРСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ
ПОТРЕБИТЕЛЬСКОЙ КООПЕРАЦИИ
Забайкальский институт предпринимательства

Подписано
цифровой
подписью:
Ишина
Людмила
Анатольевна
Дата: 2026.10.19
10:14:46 +09'00'

УТВЕРЖДАЮ
Зам. директора по учебной
и воспитательной работе
_____ Т.С. Аверячкина
«27» мая 2026 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

по профессиональному модулю

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

по специальности
среднего профессионального образования

43.02.15 *Поварское и кондитерское дело*

квалификация выпускника
Специалист по поварскому и кондитерскому делу

Чита
2026

Рабочая программа производственной практики по профессиональному модулю ПМ.04 «Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания» разработана в соответствии с требованиями Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 *Поварское и кондитерское дело*, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 09.12.2016 № 1565.

РАЗРАБОТЧИК: О.С. Корякина, преподаватель кафедры сервиса и технологии продукции общественного питания

РЕЦЕНЗЕНТ: О.В. Шевелева, канд. техн. наук, доцент старший преподаватель кафедры сервиса и технологии продукции общественного питания

Рабочая программа производственной практики по профессиональному модулю ПМ.04 «Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания» одобрена и рекомендована к использованию в учебном процессе кафедрой сервиса и технологии продукции общественного питания, протокол от 27 мая 2026 г. № 9.

Заведующий кафедрой сервиса и технологии продукции общественного питания  Е.М. Попова

РАЗДЕЛ 1. ОРГАНИЗАЦИОННО-МЕТОДИЧЕСКИЙ

1.1. Цель и задачи практики

Целью производственной практики по профессиональному модулю *ПМ.04 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания* является формирование у обучающихся практических умений и навыков, профессиональных и общих компетенций, приобретение практического опыта; комплексное освоение видов профессиональной деятельности в соответствии с требованиями ФГОС, отработка трудовых приемов, операций и способов выполнения трудовых процессов в рамках видов профессиональной деятельности выпускников по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Задачами производственной практики по профессиональному модулю *ПМ.04 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания* являются:

- закрепление и совершенствование приобретенного в процессе обучения опыта практической деятельности обучающихся в сфере изучаемой специальности;
- развитие общих и профессиональных компетенций;
- освоение современных производственных процессов, технологий;
- адаптация обучающихся к конкретным условиям деятельности предприятий различных организационно-правовых форм.

В результате прохождения производственной практики по профессиональному модулю *ПМ.04 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания* обучающийся должен:

иметь практический опыт:

- разработки ассортимента холодных и горячих десертов, напитков с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;
- разработки, адаптации рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания;
- организации и проведения подготовки рабочих мест, подготовки к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;

– подбора в соответствии с технологическими требованиями, оценки качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовления различными методами, творческого оформления, эстетичной подачи холодных и горячих десертов, напитков сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;
– упаковки, хранения готовой продукции с учетом требований к безопасности;
– контроля качества и безопасности готовой кулинарной продукции;
– контроля хранения и расхода продуктов.

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.

1.2. ВИД ПРАКТИКИ, СПОСОБ И ФОРМА ЕЕ ПРОВЕДЕНИЯ

Вид практики – производственная, по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Способ проведения производственной практики по профессиональному модулю *ПМ.04 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания:* на предприятии общественного питания.

Форма проведения производственной практики по профессиональному модулю *ПМ.04 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания :*

концентрировано – путем выделения в календарном учебном графике непрерывного периода учебного времени для проведения всех видов практик, предусмотренных ОПОП СПО после освоения междисциплинарного курса и прохождения учебной практики.

1.3. ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОБУЧЕНИЯ В ПРОЦЕССЕ ПРОХОЖДЕНИЯ ПРАКТИКИ, СООТНЕСЕННЫЕ С ПЛАНИРУЕМЫМИ РЕЗУЛЬТАТАМИ ОСВОЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

Результаты освоения ООП: код и формулировка компетенции	Планируемые результаты обучения: знания, умения, навыки характеризующие этапы формирования компетенций и обеспечивающие достижение планируемых результатов освоения программы
Общие компетенции	
ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.	*Знать:* актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить; -основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте; -алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях; -методы работы в профессиональной и смежных сферах; -структура плана для решения задач ;-порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности;

	Уметь:. распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте; -анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части; -определять этапы решения задачи; -выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы; -составлять план действия; определять необходимые ресурсы; -владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах; реализовать составленный план; оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника).
ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.	*Знать:* номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности; -приемы структурирования информации;- формат оформления результатов поиска информации; *Уметь:* определять задачи поиска информации; -определять необходимые источники информации; -планировать процесс поиска; -структурировать получаемую информацию; -выделять наиболее значимое в перечне информации; -оценивать практическую значимость результатов поиска; оформлять результаты поиска;
ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие	*Знать:* содержание актуальной нормативно-правовой документации;- современная научная и профессиональная терминология;- возможные траектории профессионального развития и самообразования; *Уметь:* определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности; выстраивать траектории профессионального и личностного развития.
ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.	*Знать:* психология коллектива; психология личности; основы проектной деятельности; *Уметь:* организовывать работу коллектива и команды; -взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.
ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.	*Знать:* особенности социального и культурного контекста; правила оформления документов; *Уметь:* излагать свои мысли на государственном языке; -оформлять документы.
ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения	*Знать:* сущность гражданско-патриотической позиции; -общечеловеческие ценности; -правила поведения в ходе выполнения профессиональной деятельности; *Уметь:* описывать значимость своей профессии; -презентовать структуру профессиональной деятельности по профессии (специальности).
ОК 07.	*Знать:* правила экологической безопасности при

Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.	ведении профессиональной деятельности; -основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности; -пути обеспечения ресурсосбережения; *Уметь:* соблюдать нормы экологической безопасности; -определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии (специальности).
ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.	*Знать:* современные средства и устройства информатизации; -порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности; *Уметь:* применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач; -использовать современное программное обеспечение
ОК 10 Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.	*Знать:* правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы; -основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика); -лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности; -особенности произношения; правила чтения текстов профессиональной направленности; *Уметь:* понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые); -понимать тексты на базовые профессиональные темы; -участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы; -строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности; -кратко обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые); -писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы.
ОК 11 Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.	*Знать:* основы предпринимательской деятельности; основы финансовой грамотности; правила разработки бизнес-планов; порядок выстраивания презентации; кредитные банковские продукты; *Уметь:* выявлять достоинства и недостатки коммерческой идеи; презентовать идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности; оформлять бизнес-план; рассчитывать размеры выплат по процентным ставкам кредитования
Профессиональные компетенции	
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	*Знать:* требования охраны труда, пожарной безопасности, техники безопасности при выполнении работ; -санитарно-гигиенические требования к процессам производства продукции, в том числе требования системы анализа, оценки и управления опасными факторами (системы ХАССП);-методы контроля качества полуфабрикатов, пищевых продуктов; способы и формы инструктирования персонала в области обеспечения безопасных условий труда, качества и безопасности полуфабрикатов,

	пищевых продуктов; -виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; -последовательность выполнения технологических операций; -требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды; -возможные последствия нарушения санитарии и гигиены; -виды, назначение, правила применения и безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств;- правила утилизации непищевых отходов; -виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения сырья и продуктов; виды кухонных ножей, других видов инструментов, инвентаря, правила подготовки их к работе, ухода за ними и их назначение; *Уметь:* обеспечивать наличие, контролировать хранение, расход пищевых продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности; -контролировать ротацию неиспользованных продуктов в процессе производства; -составлять заявку и обеспечивать получение продуктов для производства холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков с учетом потребности и имеющихся условий хранения; -оценивать качество и безопасность сырья, продуктов, материалов; -распределять задания между подчиненными в соответствии с их квалификацией;-объяснять правила и демонстрировать приемы безопасной эксплуатации, контролировать выбор и рациональное размещение на рабочем месте производственного инвентаря и технологического оборудования посуды, сырья, материалов в соответствии с видом работ требованиями инструкций, регламентов, стандартов чистоты; -контролировать соблюдение правил техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда на рабочем месте; -контролировать своевременность текущей уборки рабочих мест в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты, разъяснять ответственность за несоблюдение санитарно-гигиенических требований, техники безопасности, пожарной безопасности в процессе работы; -демонстрировать приемы рационального размещения оборудования на рабочем месте повара ;-контролировать, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, неиспользованных полуфабрикатов, пищевых продуктов с учетом требований по безопасности (ХАССП), сроков хранения; *Иметь практический опыт:* организации и проведении подготовки рабочих мест, подготовки к

	работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами; обеспечении наличия продуктов, полуфабрикатов в соответствии с заказом, планом работы и контроле их хранения и расхода с учетом ресурсосбережения.
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	*Знать:* ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода холодных десертов сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных; -правила выбора, требования к качеству, принципы сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним; -характеристика региональных видов сырья, продуктов; -нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов пищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов, готовых холодных десертов сложного ассортимента; -варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных десертов; варианты подбора пряностей и приправ; -ассортимент вкусовых добавок, соусов, отделочных полуфабрикатов промышленного производства и варианты их использования; -правила выбора вина и других алкогольных напитков для ароматизации десертов, сладких соусов к ним, правила композиции, коррекции цвета; -виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря; -температурный режим, последовательность выполнения технологических операций; -современные, инновационные методы приготовления холодных десертов сложного ассортимента; -способы и формы инструктирования персонала в области приготовления холодных десертов сложного ассортимента; -способы оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, отделочных полуфабрикатов, полуфабрикатов теста промышленного производства; -техника порционирования, варианты оформления холодных десертов сложного ассортимента для подачи; -виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос; -методы сервировки и способы подачи холодных десертов сложного ассортимента; -температура подачи холодных десертов сложного ассортимента; -требования к безопасности хранения холодных десертов сложного ассортимента; -правила маркирования упакованных холодных десертов сложного ассортимента; -правила общения с потребителями; базовый словарный запас на

	иностранном языке; -техника общения, ориентированная на потребителя; *Уметь:* контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве; -контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов; -сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных холодных десертов; -контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав холодных десертов сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом; -осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; -использовать региональное сырье, продукты для приготовления холодной десертов; -контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, , применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания; -изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов фруктов, ягод, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.; -организовывать приготовление, готовить холодные десерты сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи блюд, требований к качеству и безопасности готовой продукции; -минимизировать потери питательных веществ, массы продукта в процессе приготовления; -обеспечивать безопасность готовой продукции; -определять степень готовности, доводить до вкуса холодные десерты; -оценивать качество органолептическим способом; -предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественные десерты; -охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для холодных десертов сложного ассортимента; -организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных холодных десертов; сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания; -контролировать температуру подачи холодных десертов; -организовывать хранение сложных холодных десертов с учетом требований к безопасности готовой продукции; -охлаждать и замораживать готовую кулинарную продукцию с учетом требований к

	безопасности пищевых продуктов; -организовывать, контролировать процесс подготовки к реализации (упаковки на вынос, для транспортирования, непродолжительного хранения, отпуска на раздачу и т.д.); -рассчитывать стоимость холодных десертов; вести учет реализованных холодных десертов с прилавка/раздачи; -поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче; консультировать потребителей; владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе; *Иметь практический опыт:* организации и ведении процессов приготовления, творческого оформления и подготовки 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	*Знать:* ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода горячих десертов сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных; -правила выбора, требования к качеству, принципы сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним; -характеристика региональных видов сырья, продуктов; -нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов пищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов, готовых горячих десертов сложного ассортимента; -варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных десертов; варианты подбора пряностей и приправ; -ассортимент вкусовых добавок, соусов промышленного производства и варианты их использования; -правила выбора вина и других алкогольных напитков для ароматизации десертов, сладких соусов к ним, напитков, правила композиции, коррекции цвета; -виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря; -температурный режим, последовательность выполнения технологических операций; -современные, инновационные методы приготовления горячих десертов сложного ассортимента; -способы и формы инструктирования персонала в области приготовления горячих десертов сложного ассортимента; -способы оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, полуфабрикатов промышленного производства; -техника порционирования, варианты оформления горячих десертов сложного ассортимента для подачи; -виды, назначение посуды для подачи, термосов,

	контейнеров для отпуска на вынос; -методы сервировки и способы подачи горячих десертов, напитков сложного ассортимента; -температура подачи горячих десертов сложного ассортимента; -требования к безопасности хранения горячих десертов сложного ассортимента; -правила маркирования упакованных горячих десертов сложного ассортимента; -правила общения с потребителями; базовый словарный запас на иностранном языке; -техника общения, ориентированная на потребителя; *Уметь:* контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве; -контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов; -сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных горячих десертов; -контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав горячих десертов сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом; -осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; -использовать региональное сырье, продукты для приготовления холодной кулинарной продукции; -контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания; -изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.; -организовывать приготовление, готовить горячие десерты сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи блюд, требований к качеству и безопасности готовой продукции; -минимизировать потери питательных веществ, массы продукта в процессе приготовления; -обеспечивать безопасность готовой продукции; определять степень готовности, доводить до вкуса горячие десерты; -оценивать качество органолептическим способом; -предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественные десерты; -охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для горячих десертов сложного ассортимента;

	-организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных горячих десертов; сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания; -контролировать температуру подачи горячих десертов; -организовывать хранение сложных горячих десертов с учетом требований к безопасности готовой продукции; -охлаждать и замораживать готовую кулинарную продукцию с учетом требований к безопасности пищевых продуктов; -организовывать, контролировать процесс подготовки к реализации (упаковки на вынос, для транспортирования, непродолжительного хранения, отпуска на раздачу и т.д.); -рассчитывать стоимость горячих десертов; вести учет реализованных горячих десертов с прилавка/раздачи; -поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче; -консультировать потребителей; -владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе; *Иметь практический опыт:* организации и ведении процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 4.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	*Знать:* ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода холодных напитков сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных; -правила выбора, требования к качеству, принципы сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним; -характеристика региональных видов сырья, продуктов; -нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов, пищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов, готовых холодных напитков сложного ассортимента; -варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных десертов, напитков; -варианты подбора пряностей и приправ; ассортимент вкусовых добавок, сиропов, соков промышленного производства и варианты их использования; -правила выбора вина и других алкогольных напитков для ароматизации напитков, правила композиции, коррекции цвета; -виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря; -температурный режим, последовательность выполнения технологических операций; -современные, инновационные методы приготовления холодных напитков сложного ассортимента; -способы и формы инструктирования

	персонала в области приготовления холодных напитков сложного ассортимента; -способы оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, полуфабрикатов промышленного производства; -техника порционирования, варианты оформления холодных напитков сложного ассортимента для подачи; -виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос; -методы сервировки и способы подачи холодных напитков сложного ассортимента; -температура подачи холодных напитков сложного ассортимента; требования к безопасности хранения холодных напитков сложного ассортимента; -правила маркирования упакованных холодных напитков сложного ассортимента; -правила общения с потребителями; базовый словарный запас на иностранном языке; -техника общения, ориентированная на потребителя; *Уметь:* контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве; -контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов; -сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных холодных напитков; -контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав холодных напитков сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом; -осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; -использовать региональное сырье, продукты для приготовления холодной кулинарной продукции; -контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания; -изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.; -организовывать приготовление, готовить холодные напитки сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи блюд, требований к качеству и безопасности готовой продукции; -минимизировать потери питательных веществ, массы продукта в процессе приготовления; -обеспечивать безопасность

	готовой продукции; -определять степень готовности, доводить до вкуса холодные напитки; -оценивать качество органолептическим способом; -предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественные напитки; -охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для холодных напитков сложного ассортимента; -организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных холодных напитков; сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания; контролировать температуру подачи холодных напитков; -организовывать хранение сложных холодных напитков с учетом требований к безопасности готовой продукции; охлаждать и замораживать готовую кулинарную продукцию с учетом требований к безопасности пищевых продуктов; -организовывать, контролировать процесс подготовки к реализации (упаковки на вынос, для транспортирования, непродолжительного хранения, отпуска на раздачу и т.д.); -рассчитывать стоимость холодных напитков; -вести учет реализованных холодных напитков с прилавка/раздачи; -поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче; -консультировать потребителей; владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе; *Иметь практический опыт:* организации и ведении процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации холодных напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 4.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	*Знать:* ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода горячих напитков сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных; -правила выбора, требования к качеству, принципы сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним; -характеристика региональных видов сырья, продуктов; -нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов, пищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов, готовых горячих напитков сложного ассортимента; -варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных напитков; варианты подбора пряностей и приправ; -ассортимент вкусовых добавок, полуфабрикатов промышленного производства и варианты их использования; -правила выбора вина и других

	алкогольных напитков для ароматизации напитков, правила композиции, коррекции цвета; -виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря; -температурный режим, последовательность выполнения технологических операций; -современные, инновационные методы приготовления горячих напитков сложного ассортимента; -способы и формы инструктирования персонала в области приготовления горячих напитков сложного ассортимента; -способы оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов, полуфабрикатов промышленного производства; техника порционирования, варианты оформления горячих напитков сложного ассортимента для подачи; -виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос; -методы сервировки и способы подачи горячих напитков сложного ассортимента; -температура подачи горячих напитков сложного ассортимента; -требования к безопасности хранения горячих напитков сложного ассортимента; -правила маркирования упакованных горячих напитков сложного ассортимента; -правила общения с потребителями; базовый словарный запас на иностранном языке; -техника общения, ориентированная на потребителя; *Уметь:* контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве; -контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов; -сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных горячих напитков; -контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав горячих напитков сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, заказом; -осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; -использовать региональное сырье, продукты для приготовления горячих напитков; -контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания; -изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости, региональными особенностями

	в приготовлении пищи, формой и способом обслуживания и т.д.; -организовывать приготовление, готовить горячих напитков сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи блюд, требований к качеству и безопасности готовой продукции; -минимизировать потери питательных веществ, массы продукта в процессе приготовления; -обеспечивать безопасность готовой продукции; -определять степень готовности, доводить до вкуса горячие напитки; -оценивать качество органолептическим способом; -предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественные напитки; -охлаждать и замораживать, размораживать отдельные полуфабрикаты для горячих напитков сложного ассортимента; -организовывать, контролировать, выполнять порционирование, оформление сложных горячих напитков; сервировать для подачи с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и способов обслуживания; -контролировать температуру подачи горячих напитков; -организовывать хранение сложных горячих напитков с учетом требований к безопасности готовой продукции; -охлаждать и замораживать готовую кулинарную продукцию с учетом требований к безопасности пищевых продуктов; -организовывать, контролировать процесс подготовки к реализации (упаковки на вынос, для транспортирования, непродолжительного хранения, отпуска на раздачу и т.д.); -рассчитывать стоимость горячих напитков; вести учет реализованных горячих напитков с прилавка/раздачи; -поддерживать визуальный контакт с потребителем на раздаче; -консультировать потребителей; -владеть профессиональной терминологией, в т.ч. на иностранном языке, оказывать им помощь в выборе; *Иметь практический опыт:* организации и ведении процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации горячих напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 4.6. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	*Знать:* наиболее актуальные в регионе традиционные и инновационные методы, техники приготовления холодных и горячих десертов, напитков; -новые высокотехнологичные продукты и инновационные способы приготовления, хранения (непрерывный холод, шоковое охлаждение и заморозка, заморозка с использованием жидкого азота, инновационные способы дозревания овощей и фруктов, консервирования и прочее); -современное высокотехнологичное оборудование и способы его

	применения; -принципы, варианты сочетаемости основных продуктов с дополнительными ингредиентами, пряностями и приправами; -правила организации проработки рецептур; -правила, методики расчета количества сырья и продуктов, выхода холодных и горячих десертов, напитков; -правила оформления актов проработки, составления технологической документации по ее результатам; -правила расчета себестоимости холодных и горячих десертов, напитков; *Уметь:* подбирать тип и количество продуктов, вкусовых, ароматических, красящих веществ для разработки рецептуры с учетом особенностей заказа, требований по безопасности продукции; -соблюдать баланс жировых и вкусовых компонентов; -выбирать форму, текстуру холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом способа последующей термической обработки; -комбинировать разные методы приготовления холодных и горячих десертов, напитков с учетом особенностей заказа, требований к безопасности готовой продукции; -проводить проработку новой или адаптированной рецептуры и анализировать результат, определять направления корректировки рецептуры; -изменять рецептуры холодных и горячих десертов, напитков с учетом особенностей заказа, сезонности, форм и методов обслуживания; -рассчитывать количество сырья, продуктов, массу готовых холодных и горячих десертов, напитков по действующим методикам, с учетом норм отходов и потерь при приготовлении; -оформлять акт проработки новой или адаптированной рецептуры; -представлять результат проработки (готовые холодные и горячие десерты, напитков, разработанную документацию) руководству; -проводить мастер-класс для представления результатов разработки новой рецептуры; *Иметь практический опыт:* разработке, адаптации рецептур холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; ведении расчетов, оформлении и презентации результатов проработки.

1.4. МЕСТО ПРАКТИКИ В СТРУКТУРЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

Производственная практики по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело реализуется в рамках профессионального модуля *ПМ.04*

Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

1.5. МЕСТО И ВРЕМЯ ПРОВЕДЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

Производственная практики по профессиональному модулю *ПМ.04 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания* проводится у обучающихся:

- на базе среднего общего образования: для очной формы – на 1 курсе в 4 семестре, заочной формы – на 3 курсе в течение 3-х недель;
- на базе основного общего образования: для очной формы – на 2 курсе в 6 семестре, заочной формы – на 4 курсе в течение 3-х недель.

Производственная практика проводится в предприятиях общественного питания, оснащенных современным оборудованием, укомплектованных высококвалифицированными специалистами.

РАЗДЕЛ 2. СОДЕРЖАНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

2.1. Трудоемкость производственной практики

Продолжительность производственной практики по профессиональному модулю *ПМ.04 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания* по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело составляет 3 недели.

2.2. Содержание этапов прохождения производственной практики

№ п/п	Разделы (этапы) практики	Виды производственных работ на практике

1	Подготови-тельный этап	Инструктаж по технике безопасности и правилам поведения во время прохождения производственной практики.
2	Основной этап (*практическая подготовка)*	Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания – базы практики.
		Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в соответствии с инструкциями, регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда).
		Проверка наличия, заказ (составление заявки) продуктов, расходных материалов в соответствии с заданием (заказом). Прием по количеству и качеству продуктов, расходных материалов. Организация хранения продуктов, материалов в процессе выполнения задания (заказа) в соответствии с инструкциями, регламентами организации питания – базы практики, стандартами чистоты, с учетом обеспечения безопасности продукции, оказываемой услуги.
		Выполнение задания (заказа) по приготовлению холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента в соответствии заданием (заказом) производственной программой кухни ресторана.
		Подготовка к реализации (презентации) готовых холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента (порционирования (комплектования), сервировки и творческого оформления холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента для подачи) с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. Упаковка готовых холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента на вынос и для транспортирования.
		Организация хранения готовых холодных и горячих десертов, напитков на раздаче с учетом соблюдения требований по безопасности продукции, обеспечения требуемой температуры отпуска.
		Подготовка готовой продукции, полуфабрикатов высокой степени готовности к хранению (охлаждение и замораживание готовой продукции с учетом обеспечения ее безопасности), организация хранения.
		Самооценка качества выполнения задания (заказа), безопасности оказываемой услуги питания (степень доведения до готовности, до вкуса, до нужной консистенции, соблюдения норм закладки, санитарно-гигиенических требований, точности порционирования, условий хранения на раздаче и т.д.)
		Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос

3	Этап подготовки отчета	Оформление отчета, написание выводов и заключения.

2.3. Наименование разделов практики

Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)	Содержание разделов практики	Объем часов
1	2	3
Раздел модуля 1. Организация процессов приготовления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента		**36**
МДК. 04.01. Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента		**36**
Тема 1.1. Классификация, ассортимент холодных и горячих десертов, напитков	**Содержание**	**12**
	Классификация, ассортимент, требования к качеству, особенности подачи холодных и горячих десертов, напитков сложного приготовления. Актуальные направления, модные тенденции в совершенствовании ассортимента	
	Правила адаптации, разработки рецептур десертов, напитков с учетом правил сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, изменения выхода, использования сезонных, региональных продуктов, потребностей различных категорий потребителей, методов обслуживания.	
Тема 1.2. Характеристика процессов приготовления, подготовки к реализации и хранению холодных и горячих десертов, напитков	**Содержание**	**12**
	Технологический цикл приготовления холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента. Характеристика, последовательность этапов.	
	Комбинирование способов приготовления холодных и горячих десертов, напитков, с учетом ассортимента продукции	
	Требования к организации хранения полуфабрикатов и готовых холодных и горячих десертов, напитков.	
Тема 1.3. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации холодных и	**Содержание**	**12**
	Организация и техническое оснащение работ по приготовлению холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента. Виды, назначение технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды, правила их подбора и безопасного использования, правила ухода за ними. Организация хранения, отпуска холодных и горячих десертов, напитков с раздачи/прилавка, упаковки, подготовки готовой продукции к отпуску на вынос.	

горячих десертов, напитков	Санитарно-гигиенические требования к организации рабочих мест по приготовлению холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента, процессу хранения и подготовки к реализации	
Раздел модуля 2. Приготовление и подготовка к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента		**36**
МДК 04.02. Процессы приготовления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента		**36**
Тема 2.1 Приготовление, хранение холодных десертов сложного ассортимента	**Содержание**	**18**
	Классификация, ассортимент, требования к качеству, пищевая ценность холодных десертов сложного ассортимента. Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним подходящего типа. Основные характеристики готовых полуфабрикатов промышленного изготовления. Актуальные направления в приготовлении холодных десертов сложного ассортимента.	
	Комбинирование различных способов и современные методы приготовления холодных десертов сложного ассортимента (проваривание, тушение, вымачивание, смешивание, карамелизация, желирование, взбивание с добавлением горячих дополнительных ингредиентов, взбивание при одновременном нагревании, взбивание с дополнительным охлаждением, взбивание с периодическим замораживанием; охлаждение, замораживание, извлечение из форм замороженных смесей, раскатывание, выпекание, формование), с использованием техник молекулярной кухни, су-вида, витамикса, компрессии продуктов, тонкого измельчения после замораживания. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов.	
	Рецептуры холодных десертов сложного ассортимента (ледяного салата из фруктов с соусом, торта из замороженного мусса, панакоты, крема, крема-брюле, крема-карамели, холодного суфле, замороженного суфле, террина, парфе, щербета, цитрусового льда с ягодами, гранита, тирамису, чизкейка, бланманже; рулета, мешочков и корзиночек фило с фруктами и т.д.). Холодные соусы для десертов: ягодные, фруктовые, сливочные, йогуртовые. Варианты подачи, техника декорирования тарелки для подачи холодных десертов сложного ассортимента.	
	Правила оформления и отпуска холодных десертов сложного ассортимента: творческое оформление и эстетичная подача. Правила сервировки стола и подачи, температура подачи холодны десертов сложного ассортимента. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания («шведский стол», выездное обслуживание (кейтеринг). Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка холодных десертов сложного ассортимента для отпуска на вынос. Контроль хранения и расхода продуктов. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов (ХАССП).	

Тема 2.2. Приготовление, хранение горячих десертов сложного ассортимента	**Содержание**	**18**
	Классификация, ассортимент, требования к качеству, пищевая ценность горячих десертов сложного ассортимента. Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним подходящего типа. Основные характеристики готовых полуфабрикатов промышленного изготовления. Актуальные направления в приготовлении горячих десертов сложного ассортимента.	
	Комбинирование различных способов и современные методы приготовления горячих десертов сложного ассортимента (смешивание, проваривание, запекание в формах на водяной бане, варка в различных жидкостях, взбивание, перемешивание, глазирование, фламбирование, растапливание шоколада, обмакивание в жидкое «фондю», порционирование.), с использованием техник молекулярной кухни, су-вида, витамикса, компрессии продуктов, тонкого измельчения после замораживания. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов.	
	Рецептуры горячих десертов сложного ассортимента (горячего суфле, фондана, брауни, воздушного пирога, пудинга, кекса с глазурью, снежков из шоколада, шоколадно-фруктового фондю, десертов фламбе, десертов «с обжигом» и т.д.). Горячие соусы (сабайон, шоколадный) и начинки (сливочные, фруктовые, ягодные, ореховые) для горячих десертов. Варианты подачи, техника декорирования тарелки для подачи горячих десертов сложного ассортимента.	
	Правила оформления и отпуска горячих десертов сложного ассортимента: творческое оформление и эстетичная подача. Правила сервировки стола и подачи, температура подачи горячих десертов сложного ассортимента. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания («шведский стол», выездное обслуживание (кейтеринг). Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка горячих десертов сложного ассортимента для отпуска на вынос. Контроль хранения и расхода продуктов. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов (ХАССП).	
Раздел модуля 3. Приготовление и подготовка к реализации холодных и горячих напитков сложного ассортимента		**36**
МДК. 04.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента		**36**
Тема 3.1 Приготовление, подготовка к реализации холодных напитков сложного	**Содержание**	**18**
	Классификация, ассортимент, требования к качеству, пищевая ценность холодных напитков сложного ассортимента. Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним подходящего типа. Актуальные направления в приготовлении холодных напитков сложного ассортимента.	

ассортимента	Комбинирование различных способов и современные методы приготовления холодных напитков сложного ассортимента (отжимание и смешивание соков, смешивание напитков с соками и пряностями, проваривание, настаивание, процеживание, смешивание с другими ингредиентами, охлаждение), с использованием техник молекулярной кухни, компрессии продуктов, тонкого измельчения после замораживания. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов.	
	Рецептуры холодных напитков сложного ассортимента (свежеотжатые соки, фруктово-ягодные прохладительные напитки, холодные пунши, ласси йогуртовые, безалкогольные мохито, фраппе, лимонады, смузи, компоты, холодные чай и кофе, коктейли, морсы, квас и т.д.). Варианты подачи холодных напитков сложного ассортимента.	
	Правила оформления и отпуска холодных напитков сложного ассортимента: творческое оформление и эстетичная подача. Правила сервировки стола и подачи, температура подачи холодных напитков. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания («шведский стол», выездное обслуживание (кейтеринг), фуршет). Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка холодных напитков для отпуска на вынос. Контроль хранения и расхода продуктов. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов (ХАССП).	
Тема 3.2 Приготовление, подготовка к реализации горячих напитков сложного ассортимента	**Содержание**	**18**
	Классификация, ассортимент, требования к качеству, пищевая ценность горячих напитков сложного ассортимента. Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним подходящего типа. Актуальные направления в приготовлении горячих напитков сложного ассортимента. Организация работы бариста.	
	Комбинирование различных способов и современные методы приготовления горячих напитков сложного ассортимента (отжимание, смешивание горячих напитков с соками и пряностями, проваривание, варка и настаивание медовой воды с пряностями, процеживание, смешивание с другими ингредиентами). Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов.	
	Рецептуры горячих напитков сложного ассортимента (чай, кофе, какао, шоколад, горячий пунш, сбитень, глинтвейн, взвар и т.д.). Варианты подачи горячих напитков сложного ассортимента.	
	Правила оформления и отпуска горячих напитков сложного ассортимента: творческое оформление и эстетичная подача. Правила сервировки стола и подачи, температура подачи горячих напитков. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и	

	способа обслуживания («шведский стол», выездное обслуживание (кейтеринг), фуршет). 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 (ХАССП).	
Всего:		**108**

РАЗДЕЛ 3. СИСТЕМА ОЦЕНКИ КАЧЕСТВА ПРОХОЖДЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

3.1. Формы документов и отчетности о прохождении производственной практики

При направлении на производственную практику по профессиональному модулю *ПМ.04 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания* обучающийся получает:

- инструкцию по технике безопасности и правилам поведения при прохождении практики по профессиональному модулю обучающимися СибУПК в организации (приложение 5);
- задание на производственную практику (приложение 4).

Обязательным компонентом отчета по производственной практике является Дневник.

ДНЕВНИК. Дневник является обязательной частью отчета о практике. Без дневника отчет не принимается к проверке и защите. На первых страницах дневника указываются сведения о предприятии-базе практики, о руководителе от предприятия, а также даты прибытия на практику и убытия с нее. Даты прибытия/убытия должны быть заверены в дневнике подписью руководителя и печатью предприятия.

Дневник ежедневно заполняется обучающимся в соответствии с программой практики. Приводится наименование раздела практики, место выполнения и краткое описание работ, выполняемых в течение дня. Руководитель от предприятия ежедневно выставляет оценку за проделанную дневную работу и заверяет ее своей подписью. Без дневника отчет не принимается к проверке и защите. Небрежное ведение дневника, наличие незаполненных разделов, не ежедневные записи рассматриваются при защите отчёта как серьёзные недостатки в прохождении практики.

АТТЕСТАЦИОННЫЙ ЛИСТ НА ПРОИЗВОДСТВЕННУЮ ПРАКТИКУ. Лист составляется по форме Приложения 3. Аттестационный лист заверяется: подписью руководителя от университета; подписью руководителя от профильной организации (предприятия-базы практики) и печатью предприятия.

ИНДИВИДУАЛЬНОЕ ЗАДАНИЕ НА ПРОИЗВОДСТВЕННУЮ ПРАКТИКУ. Индивидуальное задание обучающемуся составляет и выдает руководитель практики от университета перед началом практики. Индивидуальное задание оформляется по форме Приложения 4. Индивидуальное задание на практику заверяется подписью руководителя от университета и подписью руководителя от профильной организации (предприятия-базы практики).

Формой отчетности по практике является отчет.

Образец ТИТУЛЬНОГО ЛИСТА отчета представлен в приложении 1.

СОДЕРЖАНИЕ ОТЧЕТА ПО ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКЕ представлена в приложении 2.

По окончании производственной практике обучающиеся представляют на кафедру технологии и организации общественного питания:

- отчет производственной практике;
- аттестационный лист (пример в приложении 3);
- характеристику, выданную предприятием, на котором студент проходил практику;
- задание на производственную практику (приложение 4);
- дневник практики, заверенный руководителем практики от предприятия.

3.2. Требования к содержанию и оформлению отчета о прохождении производственной практики

По окончании практики обучающийся составляет письменный отчет в сброшюрованном виде. Отчет должен содержать сведения о конкретно выполненной практикантом работе в период практики в соответствии с рабочими графиками (планами) проведения практики обучающихся и индивидуальными заданиями.

Объем отчета - 20-25 страниц (без приложений), сброшюрованных в порядке, соответствующем структуре с титульным листом (прил. 1). Отчет оформляют на бумаге формата А4. Шрифт Times New Roman, размер 14 пт, через 1,5 интервала. Поля: левое - 2,5 см, правое - 1 см, верхнее - 2 см, нижнее - 2,5 см. Номера страниц в правом верхнем углу. Заголовки разделов набирают жирными заглавными буквами, подразделы жирными строчными, по центру строки.

Таблицы и рисунки (чертежи, графики, схемы) нумеруются с привязкой к номеру подраздела, например: «Таблица 2.1» или «Рис. 3.5». Номера и названия рисунков размещаются под ними, с красной строки. Например: «Рис. 3.1. График выхода на работу поваров горячего цеха». Слово «Таблица 1.1» располагается над таблицей, в правом углу, название таблицы - строкой ниже, по центру строки.

На каждом приложении вверху справа должен быть указан его номер, например: «Приложение 1». Приложения нумеруются и подшиваются к

отчету в порядке их упоминания в тексте. Пример оформления ссылки на приложение в отчете: «Меню предприятия представлено в прил. 7».

При представлении отчета о прохождении производственной практике основные структурные элементы располагаются в следующей последовательности:

– подтверждение организации о принятии студента на практику (договор с организацией/письмо-направление);

– титульный лист Отчета о прохождении производственной практике (приложение1);

– аттестационный лист по производственной практике (приложение2);

– характеристика обучающегося по освоению профессиональных компетенций в период прохождения производственной практике;

– задание на производственной практике (приложение3);

– дневник прохождения практики;

– содержание;

– введение;

– основная часть Отчета о прохождении производственной практики;

– заключение;

– список использованных источников;

– приложения.

Титульный лист выступает первой страницей Отчета о прохождении производственной практике, при этом номер страницы не проставляется.

Содержание является второй страницей Отчета о прохождении производственной практике, на которой номер страницы проставляется.

Содержание включает Введение, наименование разделов основной части Отчета о прохождении производственной практике, Заключение, Список использованных источников и Приложения с указанием номеров страниц, с которых начинаются перечисленные элементы. Слово «Содержание» записывается в виде заголовка прописными буквами.

Введение включает следующие обязательные элементы: цель и задачи производственной практики, указание организации, на базе которой проходила учебная практика, краткое описание выполненных работ на практике, практическая значимость полученных результатов.

В Заключении должны быть представлены основные итоговые результаты выполненных работ, изложены краткие выводы.

Список использованных источников является необходимым и завершающим элементом Отчета о прохождении производственной практики. Список использованных источников должен содержать библиографическое описание источников, непосредственно использованных студентом в процессе прохождении учебной практики и подготовки Отчета о прохождении производственной практики. В данный Список

использованных источников могут быть включены источники, как рекомендованные преподавателем профессионального модуля (руководителем производственной практики), так и самостоятельно найденные и использованные обучающимся при выполнении работы.

В Приложения включаются материалы, связанные с выполнением работ на практике, но которые по каким-либо причинам не могут быть включены в основную часть Отчета о прохождении производственной практики. К ним могут относиться:

- таблицы вспомогательных цифровых данных;
- справочные данные;
- документы организации;
- фотографии;
- крупные схемы, графики, рисунки, диаграммы и др.

3.3. Порядок проведения промежуточной аттестации по итогам производственной практики

Аттестация по итогам производственной практики проводится в течение недели после окончания практики.

В качестве формы контроля предусмотрен дифференцированный зачет в форме собеседования, который выставляется при условии:

– положительного аттестационного листа по производственной практики руководителей практики от организации и образовательной организации об уровне освоения профессиональных компетенций;

– наличия положительной характеристики организации на обучающегося по освоению профессиональных компетенций в период прохождения практики;

– полноты и своевременности представления дневника о прохождении практики;

– полноты и своевременности представления отчета о прохождении практики в соответствии с заданием на производственную практику.

РАЗДЕЛ 4. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

4.1. Учебно-методическое и информационное обеспечение производственной практики

Основная учебная литература

1. Пасько, О. В. Технология продукции общественного питания. Лабораторный практикум [Электронный ресурс]: учеб. пособие для СПО / О. В. Пасько, О. В. Автюхова. — 2-е изд., испр. и доп. — М.: Издательство Юрайт, 2019. — 268 с. — (Серия : Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-07919-7. — Режим доступа: ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: https://biblio-online.ru/bcode/437750

2. Технология функциональных продуктов питания [Электронный ресурс]: учебное пособие для среднего профессионального образования / Л. В. Донченко [и др.] ; под общей редакцией Л. В. Донченко. — 2-е изд., испр. и доп. — М.: Издательство Юрайт, 2019. — 176 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-06992-1. — Режим доступа: Текст : электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: https://biblio-online.ru/bcode/444264

Дополнительная учебная литература

1. Васюкова, А. Т. Справочник повара : учебное пособие / А. Т. Васюкова. — 2-е изд. — Москва : Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2020. - 496 с. - ISBN 978-5-394-01714-8. - Режим доступа: https://znanium.com/catalog/product/1093233.

2. Гайворонский, К. Я. Охрана труда в общественном питании и торговле : учебное пособие / К.Я. Гайворонский. — Москва : ФОРУМ : ИНФРА-М, 2021. — 125 с. — (Среднее профессиональное образование). - ISBN 978-5-8199-0706-1. - Режим доступа: https://znanium.com/ catalog/product/1225643.

3. Гайворонский, К. Я. Технологическое оборудование предприятий общественного питания и торговли : учебник / К.Я. Гайворонский, Н.Г. Щеглов. — 3-е изд., перераб. и доп. — Москва : ИНФРА-М, 2022. — 469 с. — (Среднее профессиональное образование). — DOI 10.12737/1059379. - ISBN 978-5-16-017316-0. - Режим доступа: https://znanium.com/catalog/product/1059379.

4. Николенко, П. Г. Техническое оснащение гостиничных и ресторанных комплексов : учебник для среднего профессионального образования / П. Г. Николенко, Е. А. Шамин, А. Е. Фролова. — Москва : Издательство Юрайт, 2021. — 751 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-15138-1. — URL : https://urait.ru/bcode/487545

5. Пасько, О. В. Технология продукции общественного питания. Лабораторный практикум : учебное пособие для среднего профессионального образования / О. В. Пасько, О. В. Автюхова. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2021. — 268 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-07919-7. — Режимс доступа: https://urait.ru/bcode/471778.

6. Приготовление сладких блюд и напитков (ПМ.07) : учебное пособие / авт.-сост. О. В. Пичугина, А. А. Богачева, Н. Н. Клименко. — Ростов-на-Дону : Феникс, 2021. —158 с. — (Среднее профессиональное образование). - ISBN 978-5-222-35285-4. - Режим доступа: https://znanium.com/catalog/product/1276491.

7. Рубина, Е. А. Микробиология, физиология питания, санитария : учебник / Е.А. Рубина, В.Ф. Малыгина. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : ФОРУМ : ИНФРА-М, 2021. — 240 с. — (Среднее профессиональное образование). - ISBN 978-5-00091-480-9. - Режим доступа: https://znanium.com/catalog/product/1141779.

8. Синицына А. В. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента : учебник для учреждений СПО / А.В. Синицына, Е. И. Соколова. - М. : Академия, 2017. - 304с. : ил. - (Профессиональное образование). - Библиогр.: с. 299-300. - ISBN 978-5-4468-5822-4

Программное обеспечение и Интернет-ресурсы

- Электронно-библиотечная система Znanium.com: www.znanium.com
- Электронная библиотека Юрайт: https://biblio-online.ru
- Электронно-библиотечная система «Троицкий мост» »: www.trmost.ru.
- Научная электронная библиотека: http://elibrary.ru
- Справочно-правовая система «Консультант Плюс» : http://www.consultant.ru/
- Справочно-правовая система «Гарант»: http://www.internet.garant.ru/
- Информационный портал «Весь общепит России»: www.pitportal.ru
- Сайт журнала «Гастроном»: www.gastronom.ru

Технология	Перечень программного обеспечения и информационных справочных систем
Информационный поиск	Справочно-правовая система Консультант плюс, ЭБС и информационные отечественные и зарубежные базы данных -znanium.com, books.google.com, elibrary.finec.ru, elobook.com, cfin.ru, scholar.google.ru, ict.edu.ru/lib, soc.lib.ru.
Самостоятельная научно-исследовательская работа	ЭБС и информационные отечественные и зарубежные базы данных -znanium.com, books.google.com, elibrary.finec.ru, elobook.com, cfin.ru, scholar.google.ru, ict.edu.ru/lib, soc.lib.ru.

4.2. Материально-техническое обеспечение производственной практики

Производственная практика должна проводиться в специально оборудованных помещениях или иных подразделениях организаций, с которыми заключен договор на организацию и проведение практики, соответствующих действующим санитарным и противопожарным нормам, а также требованиям техники безопасности при проведении учебных и научно-производственных работ.

РАЗДЕЛ 5. ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ

5.1. Текущий контроль

Текущий контроль оценивает ход прохождения производственной практики, применяемый для проверки степени освоения программы прохождения практики и проводится в виде собеседования и проверки выполнения обучающимся индивидуального задания, необходимого для формирования отчета. Отчет должен представлять собой краткие, конкретные и точные ответы на каждый пункт программы практики.

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

5.2. Оценочные материалы для текущего контроля

Вопросы к зачету по производственной практике *ПМ.04 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания:*

1. Описать ассортимент горячих и холодных десертов на предприятии базы практики.
2. Описать ассортимент сложных холодных и горячих десертов на предприятии базы практики.
3. Описать основные критерии оценки качества готовых сложных холодных и горячих десертов на предприятии базы практики.
4. Описать органолептический метод определения степени готовности и качества сложных холодных и горячих десертов.
5. Описать виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при приготовлении сложных холодных и горячих десертов предприятии базы практики.
6. Описать ассортимент и методы приготовления сложных холодных десертов: фруктовых, ягодных и шоколадных салатов на предприятии базы практики.
7. Описать ассортимент и методы приготовления муссов, кремов, суфле на предприятии базы практики.
8. Описать ассортимент и методы приготовления парфе, террина, щербета, пая, тирамису, чизкейка, бланманже.
9. Описать ассортимент и методы приготовления сложных горячих десертов: суфле, пудингов, овощных кексов, шоколадно-фруктового фондю, десертов фламбе т.д. на предприятии базы практики.

10. Описать виды и правила охлаждения и замораживания основ для приготовления сложных холодных десертов на предприятии базы практики.

11. Описать варианты комбинирования различных способов приготовления холодных и горячих десертов на предприятии базы практики.

12. Описать варианты сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных холодных и горячих десертов; начинки, соусы и глазури для отдельных холодных и горячих десертов;

13. варианты оформления и технику декорирования сложных холодных и горячих десертов на предприятии базы практики.

14. Описать актуальные направления в приготовлении холодных и горячих десертов; сервировка и подача сложных холодных и горячих десертов на предприятии база практики.

15. Требования к безопасности хранения сложных холодных и горячих десертов.

16. Основные характеристики готовых полуфабрикатов промышленного изготовления, используемых для приготовления сложных холодных и горячих десертов.

17. Требования к безопасности хранения промышленных полуфабрикатов для приготовления сложных холодных и горячих десертов.

5.3. Критерии оценки при защите отчета по практике:

Оценка	Характеристика
Отлично	Выполнены задания, предусмотренные программой практики, уровень освоения компетенций глубокий. Выполнены все требования к написанию отчета; логично изложен материал, сформулированы выводы, соблюдены требования к внешнему оформлению, даны правильные ответы на вопросы.
Хорошо	Выполнены задания, предусмотренные программой практики, освоены все компетенции. Выполнены все требования к написанию и защите отчета, но при этом имеются недочеты: имеются неточности в изложении материала, имеются упущения в оформлении, даны неполные ответы на дополнительные вопросы.
Удовлетворительно	Выполнены задания, предусмотренные программой практики, уровень освоения компетенции неглубокий. Имеются существенные отступления от требований к оформлению отчета, допущены фактические ошибки в содержании или при ответе на дополнительные вопросы во время защиты.
Неудовлетворительно	Обучающийся не усвоил значительную часть программного материала практики, уровень освоения компетенции низкий, не ответил на большинство основных и дополнительных вопросов, либо отказавшийся отвечать на вопросы.

Приложение 1

автономная некоммерческая образовательная организация
высшего образования
Центросоюза Российской Федерации

СИБИРСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ
ПОТРЕБИТЕЛЬСКОЙ КООПЕРАЦИИ
ЗАБАЙКАЛЬСКИЙ ИНСТИТУТ ПРЕДПРИНИМАТЕЛЬСТВА
Кафедра социально-культурного сервиса и туризма

ОТЧЕТ О ПРОХОЖДЕНИИ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

По профессиональному модулю *ПМ.04 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания*

Место прохождения практики:_____
_____
(наименование организации (предприятия)

Обучающегося(ейся)_____ курса
_____
(Фамилия И.О.)
_____
(группа, шифр)
Руководитель практики_____
_____
(должность, ученое звание, ученая степень)
_____
(Фамилия И.О.)

Оценка после защиты _____

Дата защиты_____

Чита *20__*

Приложение 2

СТРУКТУРА ОТЧЕТНОСТИ ПО ПРАКТИКЕ

Дневник *(подшивается поверх отчета)*
Отчет, который включает:
Титульный лист отчета *(по форме **Приложения 1**)*
Аттестационный лист *(по форме **Приложения 3**)*
Индивидуальное задание на практику *(по форме **Приложения 4**)*
ОГЛАВЛЕНИЕ *(перечень разделов с указанием номеров страниц)*
ВВЕДЕНИЕ *(объект изучения, цель, задачи и вид практики)*
1.Общая характеристика предприятия
2.Анализ технологического оборудования и инвентаря, используемого для приготовления сложных холодных и горячих десертов. напитков сложного ассортимента.
3.Ассортимент выпускаемых холодных и горячих десертов. напитков сложного ассортимента на предприятии базы практики.
предприятия.
4.Технология приготовления холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента на предприятии базы практики.
5.Организация рабочих мест для приготовления сложных холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента.
6.Характеристика видов теста, используемых для приготовления сложных холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента на предприятии базы практики.
7.Способы оформления сложных холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента на предприятии базы практики.
8.Показатели качества и безопасности готовых сложных холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента на предприятии базы практики.
9.Составление нормативно-технологической документации для
приготовления сложных холодных и горячих десертов
ЗАКЛЮЧЕНИЕ
СПИСОК ЛИТЕРАТУРЫ
ПРИЛОЖЕНИИ

Приложение 3

автономная некоммерческая образовательная организация
высшего образования
Центросоюза Российской Федерации

СИБИРСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ
ПОТРЕБИТЕЛЬСКОЙ КООПЕРАЦИИ
ЗАБАЙКАЛЬСКИЙ ИНСТИТУТ ПРЕДПРИНИМАТЕЛЬСТВА
Кафедра социально-культурного сервиса и туризма

АТТЕСТАЦИОННЫЙ ЛИСТ
ПО ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКЕ

_____

(Ф.И.О. полностью)

обучающийся(аяся) на _____ курсе _____группы по специальности СПО

_____

(код и наименование специальности)

Успешно прошел(ла) производственную практику по профессиональному модулю *ПМ.04 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания*

в объеме _____ часов с «____» _____ 20 ___ по «_____» _____ 20 ____ года

в организации _____

(наименование организации, юридический адрес)

Оценка освоения профессиональных компетенций на уровне формирования умений и приобретения первоначального практического опыта по виду деятельности:

Виды и объем работ, выполненных обучающимся во время практики, в рамках освоения профессиональных компетенций	Качество выполнения работ в соответствии с технологией и (или) требованиями организации, в которой проходила практика
ПК4.1.Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами	соответствует (не соответствует) технологии данного вида работы
ПК4.2.Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	соответствует (не соответствует) технологии данного вида работы
ПК4.3.Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	соответствует (не соответствует) технологии данного вида работы
ПК4.4.Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	соответствует (не соответствует) технологии данного вида работы
ПК4.5.Осуществлять приготовление, творческое	соответствует (не соответствует)

оформление и подготовку к реализации горячих напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	технологии данного вида работы
ПК4.6.Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	соответствует (не соответствует) технологии данного вида работы

Характеристика обучающегося по освоению профессиональных компетенций в период прохождения практики

В ходе проведения практики демонстрировал интерес к будущей профессии, проявил понимание сущности и социальной значимости своей будущей профессии, рационально организовывал собственную деятельность, выбирал типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивал их эффективность и качество, принимал правильные решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нес за них ответственность, осуществлял поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития, использовал информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности в ходе практики, работал в коллективе и команде, эффективно общался с коллегами, руководством, потребителями, брал на себя ответственность за работу членов команды, за результат выполнения заданий, самостоятельно определял задачи профессионального и личностного развития, занимался самообразованием, осознанно планировал повышение квалификации, ориентировался в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности, успешно выполнял все виды работ в условиях, имитирующих боевые действия .

Дополнительно об обучающемся сообщаем:_____

_____

Руководитель практики от организации _____ /_____

(подпись, заверенная печатью) (Ф.И.О.)

Руководитель практики
от образовательной организации _____ /_____

Приложение 4

автономная некоммерческая образовательная организация
высшего образования
Центросоюза Российской Федерации

СИБИРСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ
ПОТРЕБИТЕЛЬСКОЙ КООПЕРАЦИИ
ЗАБАЙКАЛЬСКИЙ ИНСТИТУТ ПРЕДПРИНИМАТЕЛЬСТВА
Кафедра социально-культурного сервиса и туризма

ЗАДАНИЕ НА ПРАКТИКУ

Вид практики *ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ*

По профессиональному модулю *ПМ.04 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания*

Специальность СПО: *45.02.15 Поварское и кондитерское дело*

Выдано обучающемуся _____ курса_____ группы

_____
(Ф.И.О.)

_____
(наименование организации)

Сроки прохождения практики с «___» _____20 ___ по «____» _____20 ____года

В ходе прохождения практики предусмотрено выполнение следующих видов работ:
1. Ведение и оформление Дневника прохождения практики.
2. Составление и оформление Отчета о прохождении практики.
3. Индивидуальное Задание на практику

	Виды производственных работ на практике	Кол-во часов
Подготовительный этап	Инструктаж по технике безопасности и правилам поведения во время прохождения производственной практики.	1
Основной этап	Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания – базы практики.	10
	Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в соответствии с инструкциями, регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда).	10
	Проверка наличия, заказ (составление заявки) продуктов, расходных материалов в соответствии с заданием (заказом). Прием по количеству и качеству продуктов, расходных материалов. Организация хранения продуктов, материалов в процессе выполнения задания (заказа) в соответствии с инструкциями, регламентами организации питания – базы практики, стандартами чистоты, с учетом обеспечения безопасности продукции, оказываемой услуги.	10

	Выполнение задания (заказа) по приготовлению холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента в соответствии заданием (заказом) производственной программой кухни ресторана.	23
	Подготовка к реализации (презентации) готовых холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента (порционирования (комплектования), сервировки и творческого оформления холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента для подачи) с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. Упаковка готовых холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента на вынос и для транспортирования.	10
	Организация хранения готовых холодных и горячих десертов, напитков на раздаче с учетом соблюдения требований по безопасности продукции, обеспечения требуемой температуры отпуска.	10
	Подготовка готовой продукции, полуфабрикатов высокой степени готовности к хранению (охлаждение и замораживание готовой продукции с учетом обеспечения ее безопасности), организация хранения.	10
	Самооценка качества выполнения задания (заказа), безопасности оказываемой услуги питания (степень доведения до готовности, до вкуса, до нужной консистенции, соблюдения норм закладки, санитарно-гигиенических требований, точности порционирования, условий хранения на раздаче и т.д.)	10
	Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос	10
Этап подготовки отчета	Оформление отчета, написание выводов и заключения	4
	Всего	108

Задание выдано
Руководитель практики от образовательной организации _____
(должность, Ф.И.О.)

Дата «_____» _____ 20 ___ года _____
(подпись)

Задание получено
Обучающийся _____
(Ф.И.О.)

Дата«_____»_____ 20 ___года _____
(подпись)

Приложение 5

автономная некоммерческая образовательная организация
высшего образования
Центросоюза Российской Федерации

СИБИРСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ
ПОТРЕБИТЕЛЬСКОЙ КООПЕРАЦИИ
ЗАБАЙКАЛЬСКИЙ ИНСТИТУТ ПРЕДПРИНИМАТЕЛЬСТВА
Кафедра социально-культурного сервиса и туризма

ИНСТРУКЦИЯ
по технике безопасности и правилам поведения при прохождении производственной практики по профессиональному модулю:

ПМ.0.4. 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

1. К практическим занятиям допускаются лица, ознакомленные с данной инструкцией по технике безопасности и правилам поведения.
2. Работа студентов в организации разрешается только в присутствии руководителя.
3. При прохождении практики в компании категорически запрещается:
   - находиться в помещении в верхней одежде;
   - класть одежду и сумки на столы;
   - находиться в помещении с едой и напитками;
   - располагаться сбоку или сзади от включенного монитора;
   - присоединять или отсоединять кабели, трогать разъемы, провода и розетки;
   - передвигать компьютеры;
   - открывать системный блок;
   - лезть различными предметами в розетку.
4. Находясь на практике, студенты обязаны:
   - соблюдать тишину и порядок;
   - выполнять все требования руководителя;
   - работать только по поручению руководителя;
   - соблюдать режим работы, при проявлении рези в глазах, резком ухудшении видимости, невозможности сфокусировать взгляд или навести его на резкость, появлении боли в пальцах и кистях рук, усилении сердцебиения немедленно покинуть рабочее место, сообщить о происшедшем преподавателю и обратиться к врачу;
   - оставлять рабочее место чистым.
5. Работая за рабочим столом и компьютером, необходимо соблюдать правильную позу:
   - расстояние от экрана до глаз 70-80 см (расстояние вытянутой руки);
   - вертикально прямая спина;
   - плечи опущены и расслаблены;
   - ноги на полу и не скрещены;
   - локти, запястья и кисти рук на одном уровне;
   - локтевые, тазобедренные, коленные, голеностопные суставы под прямым углом.
6. При поездке на место практики соблюдать все правила дорожного движения, переходить улицы и положенных местах на зеленый свет светофора, при пользовании метрополитеном соблюдать все правила безопасности.

С инструкцией ознакомлен
Обучающийся _____
(Ф.И.О.)

Дата «_____» _____20 ___ года _____
(подпись)