

Министерство образования Ставропольского края
государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
«Георгиевский техникум механизации, автоматизации и управления»
(ГБПОУ ГТМАУ)

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ
(ПРАКТИЧЕСКОЙ ПОДГОТОВКИ)**

программы подготовки специалистов среднего звена

по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело УП.04
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.

2024-2025 учебный год

Рабочая программа производственной практики (по профилю специальности) разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 09 декабря 2016 № 1569, Положением о практической подготовке обучающихся, утверждённым приказом Министерства просвещения Российской Федерации от 05 августа 2020 г №390 «О практической подготовке обучающихся».

Организация - разработчик: государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение «Георгиевский техникум механизации, автоматизации и управления» (ГБПОУ ГТМАУ)

Разработчик:

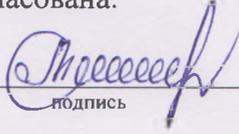
Жашкевич О.В., преподаватель первой квалификационной категории ГБПОУ ГТМАУ.

Рабочая программа рассмотрена и рекомендована к утверждению на заседании предметно-цикловой комиссии технических дисциплин

Протокол № от «_» 202 г.

Председатель цикловой комиссии  (Шахова Т.Н.)
(подпись)

Рабочая программа учебной согласована:

Заместитель директора по УР и ПМ  Т.Н. Маслова
подпись

Рабочая программа рассмотрена и одобрена
Ресторан «Наutilus»

Директор  / Тимченко А.В./
(подпись)

МП.



СОДЕРЖАНИЕ

1. Общая характеристика рабочей программы производственной практики
2. Результаты освоения рабочей программы производственной практики
3. Структура и содержание производственной практики
4. Условия реализации рабочей программы производственной практики
5. Контроль и оценка результатов освоения программы производственной практики
6. Оформление результатов производственной практики

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ (ПО ПРОФИЛЮ СПЕЦИАЛЬНОСТИ)

1.1. Область применения программы

Рабочая программа производственной практики (по профилю специальности) является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

ВД 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.

Рабочая программа производственной практики (по профилю специальности) может быть использована в дополнительном профессиональном образовании, повышении квалификации и переподготовки кадров по специальности среднего профессионального образования 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

1.2. Цели и задачи производственной практики (по профилю специальности):

формирование у обучающихся практических умений (приобретение практического опыта) в рамках освоения профессиональных модулей по основным видам деятельности.

1.3. Требования к результатам освоения производственной практики (по профилю специальности):

В результате прохождения производственной практики (по профилю специальности) по видам деятельности обучающийся должен:

Виды деятельности	Требования к умениям (практическому опыту)
1	2
ВД.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	<p>иметь практический опыт:</p> <ul style="list-style-type: none">разработки ассортимента холодных и горячих десертов, напитков с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;разработки, адаптации рецептов 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 <p>уметь:</p> <ul style="list-style-type: none">разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецепты холодных и горячих десертов, напитков в соответствии с изменением спроса, с учетом

	<p>потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <p>обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности;</p> <p>оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям;</p> <p>организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;</p> <p>применять, комбинировать различные способы приготовления, творческого оформления и подачи холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;</p> <p>соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ;</p> <p>порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции</p>
--	--

1.4. Количество часов на освоение рабочей программы производственной практики (по профилю специальности):

Всего – 180 часов.

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ (ПО ПРОФИЛЮ СПЕЦИАЛЬНОСТИ)

Результатом освоения рабочей программы производственной практики (по профилю специальности) является освоение обучающимися профессиональных и общих компетенций в рамках модуля по основным видам деятельности, сформированность у обучающихся практических профессиональных умений в рамках освоения 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 по специальности среднего профессионального образования 43.02.15 Поварское и кондитерское дело по основным видам деятельности:

ВД 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:

Код компетенции	Наименование результата освоения практики
1	2
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
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
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
ПК 4.6	Осуществлять разработку, адаптацию рецептов холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ОК 01.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.
ОК 02.	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.
ОК 03.	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.
ОК 04.	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.
ОК 05.	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.

ОК 06.	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей.
ОК 07.	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях
ОК 08.	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.
ОК 09.	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК 10.	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.
ОК 11.	Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.

3. ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН И СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ (ПО ПРОФИЛЮ СПЕЦИАЛЬНОСТИ)

3.1. Тематический план производственной практики (по профилю специальности)

Виды работ	Содержание работ по производственной практике	Коды осваиваемых компетенций	Количество часов по темам
1	2	4	5
Ознакомиться с правилами внутреннего трудового распорядка. Пройти инструктаж по технике безопасности на рабочем месте	Изучение охраны труда и техники безопасности на предприятии общественного питания.	ОК1-11 ПК4.1-4.6	6
	Инструктаж по технике безопасности на рабочем месте.	ОК1-11 ПК4.1-4.6	
	Правила организации рабочего места и эксплуатации технологического оборудования в соответствии с нормами охраны труда, техники безопасности.	ОК1-11 ПК4.1-4.6	
	Инструктаж по правилам техники безопасности при работе с производственным оборудованием и инвентарём на рабочем месте	ОК1-11 ПК4.1-4.6	
Приготовление, хранение холодных десертов сложного ассортимента	Приготовление и оформление холодных десертов сложного ассортимента: ледяного салата из фруктов с соусом, торта из замороженного мусса, панакоты, крема, крема-брюле, крема-карамели	ОК1-11 ПК4.1-4.6	24
	Приготовление и оформление холодных десертов сложного ассортимента: холодного суфле, замороженного суфле, террина, щербета, цитрусового льда с ягодами	ОК1-11 ПК4.1-4.6	18
	Приготовление и оформление холодных десертов сложного ассортимента: тирамису, бланманже, гранита, чизкейка, парфе	ОК1-11 ПК4.1-4.6	24
	Приготовление холодных соусов для десертов: ягодных, фруктовых, сливочных, йогуртовых	ОК1-11 ПК4.1-4.6	6
Приготовление, хранение горячих десертов сложного ассортимента	Приготовление горячих соусов: сабайон, шоколадный	ОК1-11 ПК4.1-4.6	6

	Приготовление начинок для горячих десертов: сливочные, фруктовые, ягодные, ореховые	ОК1-11 ПК4.1-4.6	6
	Приготовление и оформление горячих десертов сложного ассортимента: горячего суфле, фондана, брауни, воздушного пирога, пудинга, кекса с глазурью, шоколадно-фруктового фондю, фламбе, десертов с обжигом, снежков из шоколада.	ОК1-11 ПК4.1-4.6	54
Приготовление, подготовка к реализации холодных напитков сложного ассортимента	Приготовление и подача холодных напитков сложного ассортимента: свежееотжатые соки, фруктово-ягодные прохладительные напитки, лимонады, компоты, холодные пунши, ласси йогуртовые, смузи, фраппе, холодный кофе, чай, безалкогольные мохито, коктейли, морсы.	ОК1-11 ПК4.1-4.6	24
Приготовление, подготовка к реализации горячих напитков сложного ассортимента	Приготовление и подача горячих напитков сложного ассортимента: чай, кофе, какао, шоколад, горячий пунш, сбитень, глинтвейн, взвар. Дифференцированный зачет.	ОК1-11 ПК4.1-4.6	6
Промежуточная аттестация по итогам производственной практики проводится в форме дифференцированного зачета		ОК1-11 ПК4.1-4.6	6
Всего			180

3.2 Содержание производственной практики (по профилю специальности)

3.3

Виды по производственной практике	Содержание работ	Объем часов	
1	2	3	
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.		180	
Виды работ:			
<i>Знакомство с деятельностью предприятия общественного питания. Инструктаж студентов по технике безопасности на рабочих местах. Приготовление, подготовка к реализации горячих напитков сложного ассортимента</i>	Содержание:	6	
	1.Ознакомление с предприятием общественного питания		
	2. Прохождение инструктажа по технике безопасности и охране труда		
	3. Ознакомление с документацией предприятия общественного питания		
<i>Приготовление и оформление холодных десертов сложного ассортимента ледяного салата из фруктов с соусом</i>	Содержание:	6	
	1.Подготовка рабочего места и инвентаря		
	2. Подготовка и обработка продуктов		
	3. Приготовление ледяного салата из фруктов по ТК (ТТК)		
	4. Приготовление соуса по ТК (ТТК) 5. Порционирование и подача блюда		
<i>Приготовление и оформление холодных десертов сложного ассортимента торта из замороженного мусса</i>	Содержание:	6	
	1.Подготовка рабочего места и инвентаря		
	2. Подготовка и обработка продуктов		
	3.Приготовление полуфабрикатов по ТК (ТТК)		
	4. Сборка торта. 5. Оформление и подача готового изделия		
<i>Приготовление и оформление холодных десертов сложного ассортимента панакоты, крема.</i>	Содержание:	6	
	1.Подготовка рабочего места и инвентаря		
	2. Подготовка и обработка продуктов 3. Приготовление панакоты по ТК (ТТК)		

	4. Приготовление крема по ТК (ТТК)	
	5. Охлаждение	
	6. Оформление и подача готового изделия.	
<i>Приготовление и оформление холодных десертов сложного ассортимента крема-брюле, крема-карамели</i>	Содержание:	6
	1.Подготовка рабочего места и инвентаря	
	2. Подготовка и обработка продуктов	
	3. Приготовление крема-брюле по ТК (ТТК)	
	4. Приготовление крема-карамели	
	5. Охлаждение	
<i>Приготовление и оформление холодных десертов сложного ассортимента террина</i>	Содержание:	6
	1.Подготовка рабочего места и инвентаря	
	2. Подготовка и обработка продуктов	
	3.Приготовление террина по ТК (ТТК)	
	4. Охлаждение	
	5. Оформление и подача готового изделия.	
<i>Приготовление и оформление холодных десертов сложного ассортимента холодного суфле, замороженного суфле</i>	Содержание:	6
	1.Подготовка рабочего места и инвентаря	
	2. Подготовка и обработка продуктов	
	3.Приготовлени суфле по ТК (ТТК)	
	4. Охлаждение/заморозка суфле	
	5. Оформление и подача готового изделия.	
<i>Приготовление и оформление холодных десертов сложного ассортимента щербета, цитрусового льда с ягодами,</i>	Содержание:	6
	1.Подготовка рабочего места и инвентаря	
	2. Подготовка и обработка продуктов	
	3. Приготовление щербета по ТК (ТТК)	
	4. Приготовление цитрусового льда с ягодами по ТК (ТТК)	
	5. Порционирование, оформление и подача	
<i>Приготовление и оформление холодных десертов сложного ассортимента тирамису</i>	Содержание:	6
	1.Подготовка рабочего места и инвентаря	
	2. Подготовка и обработка продуктов	
	3. Приготовление полуфабрикатов	
	4. Приготовление тирамису по ТК (ТТК)	
	5. Оформление/порционирование и подача готового изделия	

<i>Приготовление и оформление холодных десертов сложного ассортимента бланманже, граниты</i>	Содержание:	6
	1.Подготовка рабочего места и инвентаря	
	2. Подготовка и обработка продуктов	
	3.Приготовление бланманже по ТК (ТТК)	
	4. Приготовление граниты по ТК (ТТК)	
	5. Охлаждение	
<i>Приготовление и оформление холодных десертов сложного ассортимента чизкейка</i>	Содержание:	6
	1.Подготовка рабочего места и инвентаря	
	2.Подготовка и обработка продуктов	
	3.Приготовление полуфабрикатов по ТК (ТТК)	
	4. Приготовление чизкейка	
	5. Тепловая обработка для выпечного чизкейка, заливка и охлаждение для не выпечного	
<i>Приготовление и оформление холодных десертов сложного ассортимента: парфе</i>	Содержание:	6
	1.Подготовка рабочего места и инвентаря	
	2. Подготовка и обработка продуктов	
	3.Приготовление парфе по ТК (ТТК)	
	4. Охлаждение	
	5. Оформление и подача готового изделия.	
<i>Приготовление холодных соусов для десертов: ягодных, фруктовых, сливочных, йогуртовых</i>	Содержание:	6
	1.Подготовка рабочего места и инвентаря	
	2. Подготовка и обработка продуктов	
	3.Приготовление ягодных соусов по ТК (ТТК)	
	4. Приготовление фруктовых соусов по ТК (ТТК)	
	5. Приготовление сливочных соусов по ТК (ТТК)	
<i>Приготовление горячих соусов: сабайон, шоколадный</i>	Содержание:	6
	1.Подготовка рабочего места и инвентаря	
	2. Подготовка и обработка продуктов	
	3.Приготовление соуса сабайон по ТК (ТТК)	
	4. Приготовление шоколадного соуса по ТК (ТТК)	
1.Подготовка рабочего места и инвентаря		

<i>Приготовление начинок для горячих десертов: сливочные, фруктовые, ягодные, ореховые</i>	2. Подготовка и обработка продуктов	
	3. Приготовление сливочных начинок по ТК (ТТК)	
	4. Приготовление фруктовых начинок по ТК (ТТК)	
	5. Приготовление ягодных начинок по ТК (ТТК)	
	6. Приготовление ореховых начинок по ТК (ТТК)	
	Содержание:	
<i>Приготовление и оформление горячих десертов сложного ассортимента: горячего суфле</i>	1. Подготовка рабочего места и инвентаря	6
	2. Подготовка и обработка продуктов	
	3. Приготовление горячего суфле по ТК (ТТК)	
	4. Охлаждение	
	5. Оформление и подача готового изделия.	
<i>Приготовление и оформление горячих десертов сложного ассортимента: фондана</i>	Содержание:	6
	1. Подготовка рабочего места и инвентаря	
	2. Подготовка и обработка продуктов	
	3. Приготовление горячего фондана по ТК (ТТК)	
	4. Оформление и подача готового изделия.	
<i>Приготовление и оформление горячих десертов сложного ассортимента: брауни</i>	Содержание:	6
	1. Подготовка рабочего места и инвентаря	
	2. Подготовка и обработка продуктов	
	3. Приготовление брауни по ТК (ТТК)	
	4. Оформление и подача готового изделия.	
<i>Приготовление и оформление горячих десертов сложного ассортимента: воздушного пирога</i>	Содержание:	6
	1. Подготовка рабочего места и инвентаря	
	2. Подготовка и обработка продуктов	
	3. Приготовление воздушного пирога по ТК (ТТК)	
	4. Оформление и подача готового изделия.	
<i>Приготовление и оформление горячих десертов сложного ассортимента: пудинга</i>	Содержание:	6
	1. Подготовка рабочего места и инвентаря	
	2. Подготовка и обработка продуктов	
	3. Приготовление пудинга по ТК (ТТК)	
	4. Оформление и подача готового изделия.	
<i>Приготовление и оформление горячих десертов сложного</i>	Содержание:	6
	1. Подготовка рабочего места и инвентаря	
	2. Подготовка и обработка продуктов	

<i>ассортимента: кекса с глазурью</i>	3.Приготовление кекса с глазурью по ТК (ТТК)	
	4. Оформление и подача готового изделия.	
<i>Приготовление и оформление горячих десертов сложного ассортимента: шоколадно-фруктового фондю</i>	Содержание:	6
	1.Подготовка рабочего места и инвентаря	
	2. Подготовка и обработка продуктов	
	3.Приготовление шоколадно-фруктового фондю по ТК (ТТК)	
	4. Оформление и подача готового изделия.	
<i>Приготовление и оформление горячих десертов сложного ассортимента: десертов фламбе</i>	Содержание:	6
	1.Подготовка рабочего места и инвентаря	
	2. Подготовка и обработка продуктов	
	3.Приготовление фламбе по ТК (ТТК)	
	4. Оформление и подача готового изделия.	
<i>Приготовление и оформление горячих десертов сложного ассортимента: десертов с обжигом, снежков из шоколада</i>	Содержание:	6
	1.Подготовка рабочего места и инвентаря	
	2. Подготовка и обработка продуктов	
	3.Приготовление десерта с обжигом по ТК (ТТК)	
	4. Приготовление снежков из шоколада по ТК (ТТК)	
	5. Оформление и подача готового изделия.	
<i>Приготовление и подача холодных напитков сложного ассортимента: свежеотжатые соки, фруктово-ягодные прохладительные напитки, лимонады, компоты</i>	Содержание:	6
	1.Подготовка рабочего места и инвентаря	
	2. Подготовка и обработка продуктов	
	3.Приготовление свежеотжатых соков	
	4. Приготовление фруктово-ягодных прохладительных напитков	
	5. Приготовление лимонадов	
	6. Приготовление компотов	
	7. подача напитков	
<i>Приготовление и подача холодных напитков сложного ассортимента: холодные пунши, ласси йогуртовые, смузи</i>	Содержание:	6
	1.Подготовка рабочего места и инвентаря	
	2. Подготовка и обработка продуктов	
	3.Приготовление холодного пунша	
	4. Приготовление фруктово-ягодных прохладительных напитков	
	5. Приготовление ласси йогуртовых	
	6. Приготовление смузи	

<i>Приготовление и подача холодных напитков сложного ассортимента: фраппе, холодный кофе, чай</i>	7. Подача напитков	6
	Содержание:	
	1.Подготовка рабочего места и инвентаря	
	2. Подготовка и обработка продуктов	
	3.Приготовление фраппе	
	4. Приготовление холодного кофе	
	5. Приготовление чая	
<i>Приготовление и подача холодных напитков сложного ассортимента: безалкогольные мохито, коктейли, морсы</i>	6. Подача напитков	6
	Содержание:	
	1.Подготовка рабочего места и инвентаря	
	2. Подготовка и обработка продуктов	
	3.Приготовление безалкогольного мохито	
	4. Приготовление коктейлей	
	5. Приготовление морса	
6. Подача напитков		
<i>Приготовление и подача горячих напитков сложного ассортимента: чай, кофе, какао, шоколад</i>	Содержание:	6
	1.Подготовка рабочего места и инвентаря	
	2. Подготовка и обработка продуктов	
	3.Приготовление чая	
	4. Приготовление кофе	
	5. Приготовление какао	
	6. Приготовление шоколада	
7. Подача напитков		
<i>Приготовление и подача горячих напитков сложного ассортимента: горячий пунш, сбитень, глинтвейн, взвар. Д/З</i>	Содержание:	6
	1.Подготовка рабочего места и инвентаря	
	2. Подготовка и обработка продуктов	
	3.Приготовление горячего пунша	
	4. Приготовление сбитня	
	5. Приготовление глинтвейна	
	6. Приготовление взвара	
7. Подача напитков		
Всего		180

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ (ПО ПРОФИЛЮ СПЕЦИАЛЬНОСТИ)

4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Производственная практика (по профилю специальности) проводится в организациях, направление деятельности которых соответствует профилю подготовки обучающихся по специальности: 43.02.15 Поварское и кондитерское дело на основе договоров, заключаемых между образовательной организацией и организациями. Реализация программы практики по профилю специальности предполагает наличие рабочих мест, соответствующих основным видам деятельности: Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей.

4.2. Общие требования к организации производственной практики (по профилю специальности)

Производственная практика (по профилю специальности) проводится руководителем практики от образовательного учреждения и руководителем практики от организации.

4.3. Кадровое обеспечение образовательного процесса

Требования к руководителям практики от структурного подразделения техникума - наличие высшего профессионального образования по специальности и трудового стажа по специальности не менее трех лет соответствующего профилю производственной практики.

Требования к руководителям практики от организации - наличие высшего профессионального образования, соответствующего профилю производственной практики.

4.4. Список рекомендуемых источников

Основная литература:

1. Данильченко, С. А., Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих десертов: учебник / С. А. Данильченко, О. Е. Саенко. — Москва:КноРус, 2023. — 215 с. — ISBN 978-5-406-11804-7. — URL: <https://book.ru/book/949670>

2. Славянский, А. А., Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента: учебник / 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>

Дополнительная литература:

1. Ботов М.И. Оборудование предприятий общественного питания: учебник для студ.учреждений высш.проф.образования / М.И. Ботов, В.Д. Елхина, В.П. Кирпичников. – 1-е изд. – М.: Издательский центр «Академия», 2013. – 416 с.

2. Васюкова, А.Т., Технология приготовления сложных холодных и горячих напитков : учебник / А.Т. Васюкова. — Москва :Русайнс, 2022. — 113 с. — ISBN 978-5-4365-9144-5. — URL: <https://book.ru/book/943474>

3. Еремина, Т. А. Особенности приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий народов мира : учебное пособие / Т. А. Еремина, О. А. Апалихина. — Воронеж : Воронежский государственный университет инженерных технологий, 2018. — 132 с. — ISBN 978-5-00032-400-4. — Текст : электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СИО PROFобразование : [сайт]. — URL: <https://profspo.ru/books/88430>

4. Ермилова С.В. Торты, пирожные и десерты: учеб.пособие для учреждений сред.проф.образования / С.В. Ермилова., Е.И. Соколова – 5-е изд. – М.: Издательский центр «Академия», 2016. – 80 с.

5. Золин В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания: учеб.для учащихся учреждений сред.проф.образования / В.П.Золин. – 13-е изд. – М.: Издательский центр «Академия», 2016. – 320 с
6. Королев А.А Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена: учебник для студ.учреждений сред. Проф. Образования в 2ч. Ч.1. / А.А.Королев, Ю.В. Несвижский, Е.И.Никитенко. – М.: Издательский центр «Академия», 2017. – 256 с.
7. Лутошкина Г.Г. Техническое оснащение и организация рабочего места: учеб.для учащихся учреждений сред.проф.образования / Г.Г. Лутошкина, Ж.С. Анохина. – 1-е изд. – М.: Издательский центр «Академия», 2016. – 240 с
8. Мартинчик А.Н Микробиология, физиология питания и гигиена: учебник для студ. учреждений сред.проф.образования: в 2ч. Ч.2. /А.Н.Мартинчик. – М.: Издательский центр «Академия», 2017. – 240с.
9. Макарова, Н. В. Исходное сырье для производства продуктов общественного питания : учебное пособие для СПО / Н. В. Макарова. — Саратов : Профобразование, 2021. — 159 с. — ISBN 978-5-4488-1227-9. — Текст : электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROФобразование : [сайт]. — URL: <https://profspo.ru/books/106827>
10. Усов, В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: учеб.пособие для студ. учреждений сред.проф.образования / В.В. Усов. – Москва: Академия, 2018. – 432 с.
11. Широкова, Л. О., Сборник задач и практических ситуаций по технологии продукции общественного питания : учебно-практическое пособие / Л. О. Широкова, А. В. Широков. — Москва :Русайнс, 2023. — 121 с. — ISBN 978-5-466-03209-3. — URL: <https://book.ru/book/949559>

Электронная библиотека:

1. Электронно-библиотечная система «Юрайт» - режим доступа [http://www. http://www.biblio-online.ru/](http://www.http://www.biblio-online.ru/)- Загл. с экрана.
2. Электронно ресурс цифровой образовательной среды СПО «PROФобразование» - Режим доступа :[http:// profspo.ru//www.biblio-online.ru/](http://profspo.ru//www.biblio-online.ru/)- Загл. с экрана.
3. Электронно-библиотечная система «BOOK.ru» - Режим доступа: <http://book.ru>» - Загл. с экрана.

5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ (ПО ПРОФИЛЮ СПЕЦИАЛЬНОСТИ)

Текущий контроль результатов прохождения производственной практики представляет собой: ежедневный контроль посещаемости практики, наблюдение за выполнением видов работ на практике и оценка их качества, отраженные в дневнике по производственной практике.

Практика завершается дифференцированным зачетом при условии положительного аттестационного листа по практике руководителей практики от организации и образовательной организации об уровне освоения профессиональных компетенций; наличия положительной характеристики организации на студента по освоению общих компетенций в период прохождения практики; полноты и своевременности представления дневника практики и отчета о практике в соответствии с заданием на практику.

Дифференцированный зачет по производственной практике проводится в форме собеседования, с учетом отчетной документации по производственной практике.

Аттестация по итогам производственной практики проводится с учетом результатов ее прохождения, подтверждаемых документами соответствующих организаций.

Результатами прохождения производственной практики и объектами оценки являются приобретенный практический опыт, ПК и ОК, которые должны быть освоены на практике в

полном объеме в соответствии с требованиями ФГОС и программой ПМ.

Промежуточная аттестация по производственной практике - дифференцированный зачет, результаты которого оцениваются по четырехбалльной шкале: «отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно».

Оценки «отлично», «хорошо» и «удовлетворительно» выставляются преподавателем в экзаменационную ведомость и в зачетную книжку обучающегося.

Оценка «неудовлетворительно» выставляется только в экзаменационную ведомость. При получении обучающимся оценки «неудовлетворительно» обучающемуся назначается дата повторной защиты.

При осуществлении оценивания результатов прохождения практики обучающимся, учитываются следующие критерии: соответствие отчета предъявляемым к нему требованиям и индивидуальному заданию, полнота ответов обучающегося на вопросы в ходе защиты отчета, проявленная находчивость обучающегося, отзыв руководителя с места прохождения практики (если обучающийся проходил практику в сторонней организации).

Оценка «отлично» выставляется в том случае, если обучающийся: оформил отчет в полном соответствии с требованиями техникума, индивидуальный план практики выполнил полностью / практически полностью (на 90 % и более), свободно отвечал на поставленные в ходе собеседования вопросы руководителя, показал высокий уровень владения информацией из отчета, предъявил положительный отзыв-характеристика с места практики с высокой оценкой своих способностей (если обучающийся проходил практику в сторонней организации).

Оценка «хорошо» выставляется обучающемуся, который: оформил отчет с незначительными отклонениями от требований, в большей степени (на уровне 80–90 %) выполнил индивидуальный план практики, на вопросы руководителя отвечал с незначительными затруднениями, показал уровень владения информацией, обобщенной в отчете о прохождении практики, выше среднего, предъявил положительный отзыв-характеристику с места практики с высокой оценкой своих способностей (если обучающийся проходил практику в сторонней организации).

Оценка «удовлетворительно» выставляется обучающемуся, который соответствует следующим критериям: представил отчет о прохождении практики в основном отвечающий требованиям, индивидуальный план практики выполнил более чем на 60 %, на вопросы руководителя отвечал с затруднениями, показал средний уровень владения информацией из отчета, предъявил положительный отзыв-характеристику с места практики (если обучающийся проходил практику в сторонней организации).

Оценка «неудовлетворительно» выставляется обучающемуся, который соответствует следующим критериям: представил отчет о прохождении практики, несоответствующий требованиям кафедры, индивидуальный план практики был выполнен менее чем на 60 %, на вопросы руководителя не отвечал или отвечал с явными затруднениями, показал низкий уровень владения информацией из своего отчета.

Результаты обучения (освоенные умения в рамках ВП)	Показатели оценки результатов практики
<p>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</p>	<p>подготовка рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами;</p> <p>выполнение требований персональной гигиены системы ХАССП и требований безопасности при приготовлении полуфабрикатов;</p> <p>обеспечение технологического оборудования и производственного инвентаря, посуды в соответствии с видом выполняемых работ;</p> <p>размещение оборудования, инвентаря, посуды, инструментов, сырья, материалов на рабочем месте для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков;</p> <p>обеспечение качества и безопасности сырья, продуктов, материалов требованиям регламентов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков;</p> <p>соблюдение температурного режима, товарного соседства в холодильном оборудовании, правильность упаковки, складирования;</p> <p>обеспечение технологического оборудования и производственного инвентаря, посуды в соответствии с правилами их безопасной эксплуатации;</p> <p>соблюдение норм энергосбережения при работе с оборудованием для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков;</p> <p>проведение маркировки ингредиентов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков;</p> <p>соблюдение правил утилизации непищевых отходов;</p> <p>соответствие времени выполнения работ установленным нормативам приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами</p>
<p>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</p>	<p>Подготовка, обработка различными методами экзотических видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, приготовление полуфабрикатов сложного ассортимента:</p> <ul style="list-style-type: none"> - адекватный выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов, в том числе специй, приправ, точное распознавание недоброкачественных продуктов; - соответствие отходов и потерь сырья при его обработке и приготовлении полуфабрикатов действующим нормам; - оптимальность процесса обработки, подготовки сырья и приготовления полуфабрикатов (экономия ресурсов: продуктов, времени, энергетических затрат и т.д., соответствие выбора методов обработки сырья, способов и техник приготовления полуфабрикатов виду сырья, продуктов, его количеству, требованиям рецептуры); - профессиональная демонстрация навыков работы с ножом, механическим оборудованием, оборудованием для вакуумирования, упаковки; - соответствие готовой продукции (внешний вид, форма, вкус,

	<p>консистенция, выход и т.д.) особенностям заказа, методам обслуживания;</p> <ul style="list-style-type: none"> - правильное, оптимальное, адекватное заданию планирование и ведение процессов обработки, подготовки экзотических видов сырья, продуктов, приготовления полуфабрикатов сложного ассортимента, соответствие процессов инструкциям, регламентам; - соответствие процессов обработки экзотических видов сырья и приготовления полуфабрикатов стандартам чистоты, требованиям охраны труда и технике безопасности: - корректное использование цветных разделочных досок; - раздельное использование контейнеров для органических и неорганических отходов;
<p>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.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - соблюдение требований персональной гигиены в соответствии с требованиями системы ХАССП (санитарная спецодежда, чистота рук, работа в перчатках при выполнении конкретных операций, хранение ножей в чистом виде во время работы, правильная (обязательная) дегаустация в процессе приготовления, чистота на рабочем месте и в холодильнике); - адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, инвентаря, инструментов, посуды; - соответствие времени выполнения работ нормативам; - соответствие массы обработанного сырья, приготовленных полуфабрикатов требованиям действующих норм, рецептуре; - точность расчетов норм закладки сырья при изменении выхода полуфабрикатов, взаимозаменяемости сырья, продуктов; - адекватность оценки качества готовой продукции, соответствия ее требованиям рецептуры, заказу; - соответствие внешнего вида готовых полуфабрикатов требованиям рецептуры; - эстетичность, аккуратность комплектования и упаковки готовых полуфабрикатов для отпуска на вынос
<p>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</p>	<p>Актуальность, соответствие разработанной, адаптированной рецептуры особенностям заказа, виду и форме обслуживания:</p> <ul style="list-style-type: none"> - оптимальность, точность выбора типа и количества продуктов, вкусовых, ароматических, красящих веществ, соответствие требованиям по безопасности продукции; - соответствие дополнительных ингредиентов виду основного сырья; - соблюдение баланса жировых и вкусовых компонентов; - актуальность, оптимальность формы, текстуры, соответствие их способу последующей термической обработки; - оптимальность выбора, комбинирования способов кулинарной обработки и приготовления; соответствие способов обработки виду, кондиции сырья; - точность выбора направлений изменения рецептуры с учетом особенностей заказа, сезонности, кондиции, размера, формы сырья; - точность, правильность ведения расчетов, оформления результатов проработки; соответствие методов расчета количества сырья, продуктов, массы готового полуфабриката действующим методикам,

	<p>правильность определения норм отходов и потерь при обработке сырья и приготовлении полуфабрикатов;</p> <ul style="list-style-type: none"> - правильность оформления акта проработки новой или адаптированной рецептуры; - оптимальность выбора способа презентации результатов проработки (полуфабрикат, разработанную документацию); - демонстрация профессиональных навыков выполнения работ по обработке экзотических видов сырья, приготовления полуфабрикатов сложного ассортимента при проведении мастер-класса для представления результатов разработки
<p>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</p>	<p>приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <p>выполнение требований персональной гигиены в соответствии с требованиями системы ХАССП и требований безопасности;</p> <p>выбор способов и техник при подготовке горячих напитков сложного ассортимента с учетом потребностей потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <p>выбор температурного режима при подготовке горячих напитков сложного ассортимента с учетом потребностей потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <p>соблюдение стандартов чистоты, требований охраны труда и техники безопасности;</p> <p>выявление дефектов и определение способов их устранения;</p> <p>соответствие потерь при приготовлении горячих напитков сложного ассортимента действующим на предприятии нормам;</p> <p>соответствие готовой продукции (внешний вид, форма, вкус, текстура, выход и т.д.) требованиям заказа;</p> <p>выбор посуды для отпуска, оформления, сервировки горячих напитков сложного ассортимента;</p> <p>выбор условий и сроков хранения холодных напитков сложного ассортимента с учетом действующих регламентов;</p> <p>демонстрация умений пользоваться технологическими картами приготовления</p> <p>приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <p>соответствие времени выполнения работ установленным нормативам;</p> <p>презентация горячих напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>
<p>ПК 4.6. Осуществлять разработку, адаптацию и презентации рецептур холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых,</p>	<p>разработка и адаптация рецептур холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <p>выбор рецептур холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей;</p> <p>выбор продуктов, вкусовых, ароматических, красящих веществ с</p>

региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	<p>учетом требований по безопасности и способов их последующей обработки;</p> <p>выбор дополнительных ингредиентов к виду основного сырья;</p> <p>соблюдение баланса жировых и вкусовых компонентов;</p> <p>соответствие времени выполнения работ установленным нормативам;</p> <p>ведение расчетов с потребителем в соответствии с выполненным заказом;</p> <p>демонстрация умений пользоваться технологическими картами при разработке, адаптации рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей;</p> <p>презентация горячих блюд, кулинарных изделий, закусок в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей</p>
--	--

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

Результаты (освоенные общие компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.	<ul style="list-style-type: none"> - обоснованность постановки цели, выбора и применения методов и способов решения профессиональных задач; - адекватная оценка и самооценка эффективности и качества выполнения профессиональных задач 	<p>Текущий – выполнение заданий учебной практики, экспертная оценка.</p> <p>Промежуточный диф.зачет</p>
ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.	<ul style="list-style-type: none"> - использование различных источников, включая электронные ресурсы, медиаресурсы, Интернет-ресурсы, периодические издания по специальности для решения профессиональных задач 	<p>Текущий – выполнение заданий учебной практики, экспертная оценка.</p> <p>Промежуточный диф.зачет</p>
ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.	<ul style="list-style-type: none"> - демонстрация ответственности за принятые решения - обоснованность самоанализа и коррекция результатов собственной работы; 	<p>Текущий – выполнение заданий учебной практики, экспертная оценка.</p> <p>Промежуточный диф.зачет</p>

<p>ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.</p>	<p>- взаимодействие с обучающимися, преподавателями и мастерами в ходе обучения, с руководителями учебной и производственной практик; - обоснованность анализа работы членов команды (подчиненных)</p>	<p>Текущий – выполнение заданий учебной практики, экспертная оценка. Промежуточный диф.зачет</p>
<p>ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.</p>	<p>- грамотность устной и письменной речи, - ясность формулирования и изложения мыслей</p>	<p>Текущий – выполнение заданий учебной практики, экспертная оценка. Промежуточный диф.зачет</p>
<p>ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения</p>	<p>- соблюдение норм поведения во время учебных занятий и прохождения учебной и производственной практик,</p>	<p>Текущий – выполнение заданий учебной практики, экспертная оценка. Промежуточный диф.зачет</p>
<p>ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.</p>	<p>- эффективность выполнения правил ТБ во время учебных занятий, при прохождении учебной и производственной практик; - знание и использование ресурсосберегающих технологий в области телекоммуникаций</p>	<p>Текущий – выполнение заданий учебной практики, экспертная оценка. Промежуточный диф.зачет</p>
<p>ОК 08. Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержание</p>	<p>- эффективность выполнения правил ТБ во время учебных занятий, при прохождении учебной и производственной практик</p>	<p>Текущий – выполнение заданий учебной практики, экспертная оценка. Промежуточный диф.зачет</p>

необходимого уровня физической подготовленности.		
ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.	- эффективность использования информационно-коммуникационных технологий в профессиональной деятельности согласно формируемым умениям и получаемому практическому опыту	Текущий – выполнение заданий учебной практики, экспертная оценка. Промежуточный диф.зачет
ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.	- эффективность использования в профессиональной деятельности необходимой технической документации, в том числе на английском языке	Текущий – выполнение заданий учебной практики, экспертная оценка. Промежуточный диф.зачет
ОК 11. Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере	- эффективность использования знаний по финансовой грамотности, планирования предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере	Текущий – выполнение заданий учебной практики, экспертная оценка. Промежуточный диф.зачет

Контрольные вопросы для дифференцированного зачета.

1. Механическое оборудование, используемое в холодном и горячем цехах для приготовления холодных и горячих десертов
2. Роль сладких блюд в питании и их классификация.
3. Технологическая характеристика сырья и полуфабрикатов.
4. Подготовка продуктов для приготовления сладких блюд.
5. Желирующие вещества, их физико-химические свойства.
6. Основы образования желе и пены при взбивании.
7. Физико-химические процессы, происходящие в сырье при кулинарной обработке, их роль в формировании структурно-механических характеристик
8. Пищевая ценность и органолептические показатели качества блюд.
9. Ассортимент сладких блюд из плодов и ягод, компоты.
10. Горячие сладкие блюда.
11. Оформление и отпуск.
12. Требования к качеству блюд.
13. Условия и сроки хранения, реализации десертов.
14. Правила подачи десертов. Основное сырье и ассортимент сладких блюд.
15. Парфе: технология приготовления и подача.
16. Подача натуральных свежих фруктов и ягод: арбуз, дыня, ананас, апельсины, мандарины.
17. Мороженое «Сюрприз». Подача и оформление.

18. Подача натуральных свежих фруктов и ягод: бананы, виноград, клубника со взбитыми сливками.
19. Мороженое, оформление и подача.
20. Холодный напиток «айс-крим». Технология приготовления и подача.
21. Холодные сладкие блюда: компот из свежих плодов и ягод. Технология приготовления и подача. Взбитые сливки. Технология приготовления и подача
22. Крем. Технология приготовления и подача
23. Холодные сладкие блюда: кисели. Технология приготовления и подача.
24. Холодные сладкие блюда: самбук абрикосовый. Технология приготовления и подача.
25. Холодные сладкие блюда: молочные кисели. Технология приготовления и подача.
26. Холодные сладкие блюда: мусс клюквенный. Технология приготовления и подача.
27. Холодные сладкие блюда: мусс яблочный. Технология приготовления и подача.
28. Технология приготовления желе из свежих ягод.
29. Многослойное желе. Технология приготовления и подача.
30. Мороженое, оформление и подача.
31. Горячие сладкие блюда: гренки. Технология приготовления и подача
32. Мозаичное желе. Технология приготовления и подача.
33. Мороженое, оформление и подача
34. Сроки хранения сладких блюд.
35. Горячие сладкие блюда: гренки. Технология приготовления и подача
36. Характеристика сладких блюд. Основное сырье и ассортимент сладких блюд
37. Требование к качеству сладких блюд: каша гурьевская, яблоки в тесте жареные, шарлотка с яблоками.
38. Горячие сладкие блюда: яблоки, жаренные в тесте. Технология приготовления и подача
39. Технология приготовления желе из свежих ягод.
40. Требования к качеству сладких блюд: мусс, самбук, крем, пудинг.
41. Горячие сладкие блюда: шарлотка с яблоками. Технология приготовления и подача
42. Холодные сладкие блюда: мусс клюквенный. Технология приготовления и подача.
43. Требования к качеству сладких блюд: компоты, кисели, желе.
44. Горячие сладкие блюда: пудинг рисовый. Технология приготовления и подача.
45. Горячие сладкие блюда: банановый десерт. Технология приготовления и подача
46. Горячие сладкие блюда: каша гурьевская. Технология приготовления и подача
47. Горячие сладкие блюда: яблоки печеные. Технология приготовления и подача
48. Холодный напиток «ананасовый фраппе». Технология приготовления и подача
49. Горячие сладкие блюда: банановый десерт. Технология приготовления и подача
50. Горячий напиток с вином «Глитвейн». Технология приготовления и подача.
51. Сладкие блюда из концентратов: кисель, желе лимонное. Технология приготовления и подача.
52. Технологический процесс приготовления парфе, террина.

6. ОФОРМЛЕНИЕ РЕЗУЛЬТАТОВ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

6.1 Требования к содержанию и оформлению дневника.

Во время прохождения практики обучающийся должен вести дневник, в котором ежедневно описывает все виды деятельности и характер их исполнения. Дневник проверяется и подписывается непосредственным руководителем практики от образовательной организации, который контролирует правильность оформления дневника, соответствие выполненных работ программе практики и дает отзыв по итогам практики, который заверяется его подписью и печатью организации (при наличии). Кроме того, руководителем практики от образовательной организации в дневнике обозначается индивидуальное задание на практику и дается заключение по результатам прохождения обучающимся практики.

6.2 Требования к содержанию и структуре отчета.

По окончании учебной практики обучающийся составляет письменный отчет о прохождении практики и может формировать портфолио прикладного проекта.

Итоговый отчет должен отражать выполнение индивидуального задания, поручений, полученных от руководителя практики от образовательной организации. Отчет должен содержать анализ деятельности организации/учреждения, выводы о приобретенных навыках и возможности применения теоретических знаний, полученных при обучении в техникуме.

Отчет должен содержать следующие структурные элементы:

1. Титульный лист. Титульный лист является первым листом отчета по практике. На титульном листе делается отметка о проверке материалов отчета руководителем практики.

2. Содержание. В содержании последовательно перечисляются все структурные элементы отчета по практике: введение, названия разделов, подразделов и пунктов, заключение, библиография, а также все приложения с указанием соответствующих страниц. Справа от перечисленных структурных элементов указываются номера страниц, с которых они начинаются. Использование сокращений: «стр.» или «с.», а также многоточий между названием раздела и подраздела и номером страницы не допускается.

3. Введение. В структурном элементе «ВВЕДЕНИЕ» должна содержаться информация о цели, задачах, месте и периоде прохождения практики. Особое внимание следует уделить краткой характеристике места прохождения практики.

4. Основная часть. Основная часть содержит конкретные сведения о проделанной в ходе практики работе. Сведения, приводимые в рамках основной части, должны быть структурно организованы в разделы, названия которых соответствуют общим темам практики. В случае необходимости разделы могут быть разделены на подразделы и пункты.

5. Заключение. В «ЗАКЛЮЧЕНИИ» следует отразить общие выводы и предложения, вытекающие из результатов практики, а также привести краткое описание проделанной работы.

6. Библиографический список. В «СПИСКЕ ИСПОЛЬЗОВАННЫХ ИСТОЧНИКАХ» приводится список используемой литературы, включая нормативные правовые акты, стандарты организации/учреждения, в котором походила практика, методические указаниями рекомендации.

7. Приложения. В приложении могут помещаться копии различного рода документов. В частности, копия документа, регламентирующего деятельность, структуру, внутренний регламент работы, образцы нормативных актов организации/учреждения, в котором походила практика. Кроме того, могут помещаться: инструкции, графики, таблицы, алгоритмы, расчеты, варианты управленческих решений, программы, тесты, анкеты, интервью, итоги опросов, статистические материалы.

6.3. Требования к оформлению текста отчета о прохождении практики.

1. Объем отчета по практике должен составлять не более 15-20 страниц стандартного компьютерного текста. Приложения не учитываются в общем объеме работы.

2. Текст отчета по практике выполняется в соответствии с правилами библиографического описания документов межгосударственного стандарта ГОСТ 7.1- 2003, на листах формата А4 без рамки, соблюдая следующие размеры полей: левое – 3 см, правое – 1,5 см, верхнее – 2 см, нижнее – 2,5 см. Абзацный отступ – 1,25 см.

3. Текст должен быть оформлен в текстовом редакторе WordforWindows версии не ниже 6.0. Тип шрифта: TimesNewRoman. Шрифт: обычный, размер 14 пт. Межсимвольный интервал: обычный. Межстрочный интервал: полуторный. Выравнивание основного текста по ширине.

4. Страницы следует нумеровать арабскими цифрами (1, 2 и т.д.), соблюдая сквозную нумерацию по всему тексту. Номер страницы проставляют либо в правом верхнем углу страницы, либо вверху по середине страницы без точки на конце. На страницах 1-2 (титульный лист и содержание) номер не ставится.

5. Введение, разделы, заключение, список использованных источников и приложения начинают с новой страницы. Подразделы и пункты начинать с нового листа не следует. Однако нельзя писать заголовок подраздела и пункта в конце страницы, если на ней не умещаются три строки идущего за заголовком текста.

6. Переносы, подчеркивания, выделение слов курсивом в титульном листе, содержании, в заголовках разделов и подразделов не допускаются.

7. Слова «СОДЕРЖАНИЕ», «ВВЕДЕНИЕ», «ЗАКЛЮЧЕНИЕ», «СПИСОК ИСПОЛЬЗОВАННЫХ ИСТОЧНИКОВ», а также названия разделов печатаются по центру строки, прописными (заглавными), полужирным буквами. Точка в конце не ставится.

8. Заголовок подраздела и пункта печатается с абзаца строчными полужирными буквами, кроме первой прописной. В конце названия точка не ставится.

9. Между названием раздела и подраздела, а также между названием подраздела и пункта пропускается одна строка (полуторный интервал).

10. Разделы, подразделы и пункты должны иметь нумерацию, которая выполняется арабскими цифрами. Номера подразделов состоят из двух цифр, разделенной точкой. Первая цифра номер раздела, вторая – номер подраздела в разделе. Номера пунктов состоят соответственно из трех цифр, также разделенных точками. После цифрового номера ставится точка.

11. Опечатки, описки и графические неточности, обнаруженные в процессе выполнения отчета по практике лучше исправить, перепечатав страницу. В крайнем случае, допускается исправлять черными чернилами после аккуратной подчистки. Помарки и следы не полностью удаленного прежнего текста не допускаются.

12. Отчет и образцы документов (приложения) должны быть тщательно выверены и аккуратно оформлены, подписаны практикантом и заверены руководителем практики по месту ее прохождения.