

Министерство образования, науки и молодежи Республики Крым
Государственное бюджетное профессиональное
образовательное учреждение Республики Крым
«РОМАНОВСКИЙ КОЛЛЕДЖ ИНДУСТРИИ ГОСТЕПРИИМСТВА»

УТВЕРЖДЕНО

Заместитель директора по УПР

ГБПОУ РК «РКИГ» _____ Е.Ш. Булаш

Приказ № 145 от 31.08.2023 г.

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ
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 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело»**



г. Симферополь, 2022г.

Рабочая программа учебной 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 на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования (ФГОС СПО) по специальности 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело», с учётом стандартов «ПРОФЕССИОНАЛЫ» и ТОП-50.

Организация-разработчик: Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Республики Крым «Романовский колледж индустрии гостеприимства».

Разработчики:

Аблаева Л. Э., зав.отделением по направлению подготовки «Технология продукции общественного питания», «Пекарь», «Организация обслуживания в общественном питании»;

Горченева Е. В., преподаватель спецдисциплин, высшей категории,

Капшук-Габова Е.Р., преподаватель спецдисциплин, первой категории.

Михайловская А.В. преподаватель производственного обучения, первой категории
Рабочая программа учебной практики по профессиональному модулю 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» рассмотрена на заседании цикловой методической комиссии (ЦМК) направления подготовки «Поварское и кондитерское дело» («ПКД»).

Протокол № 1 от «31» августа 2023 г.

Председатель ЦМК «ТПОП»

_____ Горченева Е.В.

Рабочая программа учебной 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» рекомендована методическим советом ГБПОУ РК «РКИГ» при реализации основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО, с учётом ТОП-50 по специальности 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело»

Протокол № 1 от «31» августа 2023 г.

Методист

_____ Я.А. Донченко

Согласовано с работодателем

(наименование предприятия, организации)

(должность, подпись, ФИО)

«___» _____ 20__ г.

М.П.

©) Горченева Е.В., Капшук-Габова Е.Р., Аблаева Л.Э. – авторы-составители

СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРАКТИКИ
2. РЕЗУЛЬТАТЫ ПРАКТИКИ
3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРАКТИКИ
4. УСЛОВИЯ ОРГАНИЗАЦИИ И ПРОВЕДЕНИЯ ПРАКТИКИ
5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

1.1. Место учебной практики в структуре основной образовательной программы

Программа учебной практики является компонентом основной профессиональной образовательной программы (далее ОПОП) по специальности 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело», входящих в укрупненную группу направлений специальностей 43.00.00 Сервис и туризм, в части освоения вида профессиональной деятельности: 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».

1.2 Цели и задачи учебной практики

С целью овладения данным видом деятельности студент в ходе учебной практики должен:

иметь практический опыт:

- Разработке ассортимента холодных и горячих десертов, напитков с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
- Разработке, адаптации рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания.
- 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.
- Подборе в соответствии с технологическими требованиями, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовление различными методами, творческом оформлении, эстетичной подаче холодных и горячих десертов, напитков сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;
- Подборе упаковки, хранении готовой продукции с учетом требований к безопасности.
- Контроле качества и безопасности готовой кулинарной продукции.
- Контроле хранения и расхода продуктов.

знать:

- Требования охраны труда, пожарной безопасности и учебной 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.
- Составления меню, разработки рецептур, составления заявок на продукты

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

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.

1.3. Количество часов на освоение рабочей программы учебной практики:-
учебной практики – 36 часов.

2.РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

Результатом освоения учебной практики является овладение обучающимися основного видом профессиональной деятельности (ВДП)-организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания и соответствующих общих (ОК) и профессиональных компетенций (ПК):

Перечень общих компетенций

<i>Код</i>	<i>Наименование общих компетенций</i>
ОК 1	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам
ОК 2	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности
ОК 3	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие
ОК 4	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами
ОК 5	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста
ОК 6	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать

	осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения
ОК 7	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях
ОК 8	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности
ОК 9	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности
	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке
	Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере

Перечень профессиональных компетенций

<i>Код</i>	<i>Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций</i>
ВД 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
ПК 4.1	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 4.2	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных и горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 4.3	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных и горячих напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 4.4	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

Освоение учебной практики обеспечивает достижение обучающимися следующих личностных результатов реализации программы воспитания:

ЛР №	Расшифровка
ЛР 1	Осознающий себя гражданином и защитником великой страны
ЛР 2	Проявляющий активную гражданскую позицию, демонстрирующий приверженность принципам честности, порядочности, открытости, экономически активный и участвующий в студенческом и территориальном самоуправлении, в том числе на условиях добровольчества, продуктивно взаимодействующий и участвующий в деятельности общественных организаций
ЛР 3	Соблюдающий нормы правопорядка, следующий идеалам гражданского общества, обеспечения безопасности, прав и свобод граждан России. Лояльный к установкам и проявлениям представителей субкультур, отличающий их от групп с

	деструктивным и девиантным поведением. Демонстрирующий неприятие и предупреждающий социально опасное поведение окружающих
ЛР 4	Проявляющий и демонстрирующий уважение к людям труда, осознающий ценность собственного труда. Стремящийся к формированию в сетевой среде личностно и профессионального конструктивного «цифрового следа»
ЛР 5	Демонстрирующий приверженность к родной культуре, исторической памяти на основе любви к Родине, родному народу, малой родине, принятию традиционных ценностей многонационального народа России
ЛР 6	Проявляющий уважение к людям старшего поколения и готовность к участию в социальной поддержке и волонтерских движениях
ЛР 7	Осознающий приоритетную ценность личности человека; уважающий собственную и чужую уникальность в различных ситуациях, во всех формах и видах деятельности.
ЛР 8	Проявляющий и демонстрирующий уважение к представителям различных этнокультурных, социальных, конфессиональных и иных групп. Сопричастный к сохранению, преумножению и трансляции культурных традиций и ценностей многонационального российского государства
ЛР 9	Соблюдающий и пропагандирующий правила здорового и безопасного образа жизни, спорта; предупреждающий либо преодолевающий зависимости от алкоголя, табака, психоактивных веществ, азартных игр и т.д. Сохраняющий психологическую устойчивость в ситуативно сложных или стремительно меняющихся ситуациях
ЛР 10	Заботящийся о защите окружающей среды, собственной и чужой безопасности, в том числе цифровой
ЛР 11	Проявляющий уважение к эстетическим ценностям, обладающий основами эстетической культуры
ЛР 12	Принимающий семейные ценности, готовый к созданию семьи и воспитанию детей; демонстрирующий неприятие насилия в семье, ухода от родительской ответственности, отказа от отношений со своими детьми и их финансового содержания
Личностные результаты реализации программы воспитания, определенные отраслевыми требованиями к деловым качествам личности	
ЛР 13	Принимающий осознанный выбор профессии и возможностей реализации собственных жизненных планов; проявляющий отношение к профессиональной деятельности как возможности участия в решении личных, общественных, государственных, общенациональных проблем
ЛР 14	Демонстрирующий готовность и способность к продолжению образования, в том числе самообразованию, на протяжении всей жизни; сознательное отношение к непрерывному образованию как условию успешной профессиональной и общественной деятельности
ЛР 15	Проявляющий способность самостоятельно реализовать свой потенциал в профессиональной деятельности

3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

3.1. Тематический план

Коды профессиональных компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Количество часов
1	2	3
ПК4.1-ПК4.4 ОК.1-ОК.11 ЛР1-15	Учебная практика 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»	36
	Всего:	36

3.2. Содержание учебной практики

Формируемые компетенции (код, наименование)	Выполнение видов работ	Содержание и виды работ	Кол-во часов
МДК. 04.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента.			
Раздел 1. Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента.			
ПК4.1-ПК4.4 ОК.1-ОК.11 ЛР1-15	Тема 2.1. Освоить организацию рабочего места повара по приготовлению и подготовке к реализации сложных холодных десертов.	<p>Организовать рабочее место повара по приготовлению и подготовке к реализации холодных десертов.</p> <p>Соблюдать производственные санитарные и гигиенические нормы в цехе.</p> <p>Проводить текущую уборку рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты: мытье вручную и в посудомоечной машине, чистка и раскладывание на хранение кухонной посуды и производственного инвентаря в соответствии со стандартами подбирать производственно-технологическое оборудования, инвентарь, инструмент и методы безопасного использования их при выполнении следующих действий: взвешивания измерения, нарезки вручную и на слайсере, измельчении, смешивании, порционировании.</p> <p>Комбинирование различных способов и современные методы приготовления холодных десертов сложного ассортимента (проваривание, 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, витаминкса, компрессии продуктов, тонкого измельчения после замораживания. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов. .</p> <p>Рецептуры холодных десертов сложного ассортимента (ледяного салата из фруктов с соусом, торта из замороженного мусса,</p>	6

		<p>панакоты, крема, крем-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.</p> <p>Правила оформления и отпуска холодных десертов сложного ассортимента: творческое оформление и эстетичная подача. Правила сервировки стола и подачи, температура подачи холодных десертов сложного ассортимента. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания («шведский стол», выездное обслуживание (кейтеринг). 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 (НАСП).</p>	
	<p>Тема 2.2. Освоить процесс приготовления, оценка качества и безопасности, условия и способы реализации отделочных полуфабрикатов для оформления десертов</p>	<p>Организовать рабочее место повара по приготовлению и подготовке к реализации отделочных полуфабрикатов. Соблюдать производственные санитарные и гигиенические нормы в цехе.</p> <p>Проводить текущую уборку рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты: мытье вручную и в посудомоечной машине, чистка и раскладывание на хранение кухонной посуды и производственного инвентаря в соответствии со стандартами подбирать производственно-технологическое оборудования, инвентарь, инструмент и методы безопасного использования их при выполнении следующих действий. Оценка наличия, выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения до момента использования в</p>	6

		<p>соответствии с требованиями санитарных правил. Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента.</p> <p>Проверка соответствия количества и качества поступивших продуктов накладной.</p> <p>Выбор, подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов (вручную и механическим способом) с учетом их сочетаемости с основным продуктом. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью</p> <p>полуфабрикатов для оформления десертов: украшений из шоколада .</p> <p>Ассортимент и технология приготовления отделочных полуфабрикатов для оформления десертов: меренга.</p> <p>Ассортимент и технология приготовления отделочных полуфабрикатов для оформления десертов: рисовальных масс.</p> <p>Ассортимент и технология приготовления отделочных полуфабрикатов для оформления десертов: посыпки</p>	
	<p>Тема 2.3. Освоить процесс приготовления, оценка качества и безопасности, приготовление, подготовка к реализации отделочных видов теста.</p>	<p>Организовать рабочее место повара по приготовлению и подготовке к реализации отделочных видов теста.</p> <p>Соблюдать производственные санитарные и гигиенические нормы в цехе.</p> <p>Проводить текущую уборку рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты: мытье вручную и в посудомоечной машине, чистка и раскладывание на хранение кухонной посуды и производственного инвентаря в соответствии со стандартами подбирать производственно-технологическое оборудования, инвентарь, инструмент и методы безопасного использования их при выполнении следующих действий. Оценка наличия, выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения до момента использования в</p>	6

		<p>соответствии с требованиями санитарных правил. Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента.</p> <p>Проверка соответствия количества и качества поступивших продуктов накладной.</p> <p>Выбор, подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов (вручную и механическим способом) с учетом их сочетаемости с основным продуктом. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. Приготовление тулипного теста.</p> <p>Виды изделий из тулипного теста</p> <p>Основные требования к качеству горячих сложных десертов.</p> <p>Безопасные способы хранения</p> <p>Правила ведения бракеража.</p>	
	<p>Тема 2.4.Освоить процесс приготовления и подготовки к реализации сложных десертов мороженого, парфе, щербета, пая, террина, тирамису, чизкейка, бланманже.</p>	<p>Организовать рабочее место повара по приготовлению и подготовке к реализации холодных десертов. Выбор с учетом способа приготовления, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда.</p> <p>Соблюдать производственные санитарные и гигиенические нормы в цехе.</p> <p>Проводить текущую уборку рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты: мытье вручную и в посудомоечной машине, чистка и раскладывание на хранение кухонной посуды и производственного инвентаря в соответствии со стандартами подбирать производственно-технологическое оборудования, инвентарь, инструмент и методы безопасного использования их при выполнении следующих действий. Оценка наличия, выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов,</p>	6

		<p>организация их хранения до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил. Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента.</p> <p>Проверка соответствия количества и качества поступивших продуктов по накладной.</p> <p>Выбор, подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов (вручную и механическим способом) с учетом их сочетаемости с основным продуктом. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. Ассортимент и технология приготовления холодного суфле, парфе, мороженого.</p> <p>Ассортимент и технология приготовления террина, тортов из замороженных муссов, бланманже.</p> <p>Приготовление холодных десертов с сыром и творогом: тирамису, чизкейка, сырных кексов, пасхи с фруктами и орехами.</p> <p>Ассортимент и технология приготовления сладких пирогов, пая.</p> <p>Правила оформления и отпуска: творческое оформление и эстетичная подача.</p> <p>Оценка качества холодных десертов сложного ассортимента перед отпуском, упаковкой на вынос.</p> <p>Хранение с учетом температуры подачи холодных десертов на раздаче.</p> <p>Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции.</p> <p>Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с</p>	
--	--	--	--

		<p>учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения</p> <p>Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка готовых холодных и горячих десертов, напитков на вынос и для транспортирования</p> <p>Разработка ассортимента холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.</p> <p>Разработка, адаптация рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания</p> <p>Расчет стоимости холодных и горячих десертов, напитков</p> <p>Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе холодных и горячих десертов, напитков, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос (при прохождении учебной практики в условиях организации питания)</p> <p>Охлаждение и замораживание готовых холодных десертов сложного ассортимента, полуфабрикатов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов.</p> <p>Выбор, применение, комбинирование методов приготовления холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа.</p>	
	<p>Тема 2.5. Освоить процесс приготовления и подготовки к реализации горячих сладких блюд, десертов.</p>	<p>Организовать рабочее место повара по приготовлению и подготовке к реализации горячих сладких блюд, десертов. Выбор с учетом способа приготовления, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря,</p>	6

		<p>инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда.</p> <p>Соблюдать производственные санитарные и гигиенические норм в цехе.</p> <p>Проводить текущую уборку рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты: мытье вручную и в посудомоечной машине, чистка и раскладывание на хранение кухонной посуды и производственного инвентаря в соответствии со стандартами подбирать производственно-технологическое оборудования, инвентарь, инструмент и методы безопасного использования их при выполнении следующих действий. Оценка наличия, выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил. Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента.</p> <p>Проверка соответствия количества и качества поступивших продуктов по накладной.</p> <p>Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью.</p> <p>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, витаминкса, компрессии продуктов, тонкого измельчения после замораживания. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов.</p>	
--	--	---	--

		<p>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 (НАССР).</p>	
	<p>Тема 2.6. Освоить процесс приготовления и подготовки к реализации горячих напитков сложного ассортимента, холодных напитков сложного ассортимента.</p>	<p>Организовать рабочее место повара по приготовлению и подготовке к реализации горячих, холодных напитков. Выбор с учетом способа приготовления, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда.</p> <p>Соблюдать производственные санитарные и гигиенические нормы в цехе.</p> <p>Проводить текущую уборку рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты: мытье в ручную и в посудомоечной машине, чистка и раскладывание на хранение кухонной посуды и производственного инвентаря в соответствии со стандартами подбирать производственно-технологическое оборудования, инвентарь, инструмент и методы безопасного использования их при выполнении следующих</p>	6

		<p>действий. Оценка наличия, выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил. Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления холодных и горячих напитков, сложного ассортимента. Комбинирование различных способов и современные методы приготовления горячих напитков рецептуры, технология приготовления горячих напитков (чай, кофе, какао, горячий шоколад, сбитень, глинтвейн, взвар и т.д.)</p> <p>Правила оформления и отпуска горячих напитков: творческое оформление и эстетичная подача, рецептуры, технология приготовления холодных напитков (свежеотжатые соки, фруктово-ягодные прохладительные напитки, лимонады, смузи, компоты, холодные чай и кофе, коктейли, морсы, квас и т.д.)</p> <p>Актуальные направления в приготовлении холодных напитков</p> <p>Правила оформления и отпуска холодных напитков: творческое оформление и эстетичная подача.</p> <p>Проверка соответствия количества и качества поступивших продуктов по накладной.</p> <p>Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью.</p> <p>Комбинирование различных способов и современные методы приготовления горячих холодных напитков сложного ассортимента (смешивание, проваривание, взбивание.</p>	
		Всего	36

4. УСЛОВИЯ ОРГАНИЗАЦИИ И ПРОВЕДЕНИЯ ПРАКТИКИ

4.1 Перечень документации, необходимой для проведения учебной практики

1. ФГОС СПО по специальности
2. Положение «О практической подготовке обучающихся в ГБПОУ РК «РКИГ»
3. Учебный план.
4. Программа профессионального модуля ПМ.
5. Программа практики.
6. Договор с предприятием.
7. Приказ на практику.
8. Направление на практику.
9. Отчет по учебной практике.
10. Характеристика обучающегося.
11. Аттестационный лист.
12. Дневник для прохождения практики.

4.2 Требования к материально-техническому обеспечению учебной практики

Реализация программы модуля предполагает наличие учебного кабинета «Технологии кулинарного производства»; лаборатории «Учебный кулинарный цех».

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета технологии кулинарного производства: плакаты, схемы, дидактические материалы, комплексно-методические папки, карточки-задания, варианты контрольных работ, инструкционные практические карты, обучающие фильмы, натуральные образцы, муляжи.

Технические средства обучения: переносная мультимедийная система: мультимедийный проектор, колонки, ПЭВМ, экран.

Оборудование лаборатории и рабочих мест лаборатории: плакаты, схемы, дидактические материалы по учебной практике, карточки-задания, инструкционные и технологические карты для проведения лабораторно-практических занятий и уроков производственного обучения, поварские столы (рабочие поверхности), СВЧ-печь, кухонные весы, столовая и поварская посуда и приборы, тепловое оборудование (электрические плиты, пароконвектомат, духовые шкафы), вытяжные шкафы, мойки, холодильное оборудование.

Оборудование и технологическое оснащение рабочих мест: поварские столы (рабочие поверхности), СВЧ-печь, кухонные весы, столовая и поварская посуда и приборы, тепловое оборудование (электрические плиты, пароконвектомат, духовые шкафы), вытяжные шкафы, мойки, холодильное оборудование.

Реализация программы профессионального модуля предполагает прохождение учебной практики в лаборатории «Учебного кулинарного цеха, или на базовых предприятиях в соответствии с заключенными договорами

Реализация программы учебной практики предполагает наличие специально оборудованных помещений:

Для качественного освоения программ среднего профессионального образования, профессиональной подготовки и программ дополнительного профессионального образования в колледже организованы производственные

лаборатории:

Лаборатория «Учебный кулинарный цех № 1» - г. Симферополь
ул. Дыбенко №14.

Лаборатория «Учебный кулинарный цех № 2 - г. Симферополь
ул. Дыбенко №14

Лаборатория «Учебный кулинарный цех № 3» - г. Симферополь
ул. Дыбенко №60.

Лаборатория «Учебный кондитерский цех» - г. Симферополь
ул. Дыбенко №14.

Лаборатория «Учебная пекарня» - г. Симферополь
ул. Дыбенко №14.

Лаборатория «Учебный ресторан № 1» - г. Симферополь
ул. Дыбенко №14.

Лаборатория «Учебный ресторан № 2» - г. Симферополь
ул. Дыбенко №60.

Лаборатория «Учебный бар» - г. Симферополь
ул. Дыбенко №14.

Лаборатория «Учебный банкетный зал» - г. Симферополь
ул. Дыбенко №14.

Лаборатория «Гостиничный номер № 1» - г. Симферополь
ул. Дыбенко №14.

Лаборатория «Гостиничный номер № 2» - г. Симферополь
ул. Дыбенко №60.

Лаборатория «Ресепшен» - г. Симферополь
ул. Дыбенко №14.

Лаборатория «Турфирма» - г. Симферополь
ул. Дыбенко №60.

Лаборатория «Служба продажи и маркетинга» - г. Симферополь
ул. Дыбенко №60.

Материально-техническое оснащение лабораторий представляет комплекс специализированного оборудования, в соответствии с ФГОС и перечнем оснащения в соответствии с ТОП-50.

Лаборатория учебный кулинарный цех №1; №2; №3 оснащены следующим оборудованием:

Механическое оборудование

- Взбивальная машина
- Тестомесильная машина
- Тестораскаточная машина
- Машина посудомоечная
- Аппарат упаковочный вакуумный
- Миксер планетарный
- Диспенсер для тарелок
- Гастрономическая машина
- Процессор кухонный
- Нитрат тестер
- Овоскоп (определитель качества яиц)
- Овощерезка

- Мясорубка
- Охлаждаемый кондитерский шкаф
- Кофемашина полуавтомат
- Кофемолка
- Куттер
- Картофелечистка

Тепловое оборудование

- Конвекционные печи
- Плита электрическая
- Пекарский шкаф
- Плиты индукционные
- Плиты инфракрасного излучения
- Поверхность жарочная
- Плита вок индукционная
- Гриль саламандра
- Печь конвекционная
- Фритюрница
- Пароконвектомат
- Кипятильник с подключением к водопроводу
- Мармит электрический для вторых блюд
- Мармит электрический суповой

Холодильное оборудование

- Холодильник шоковой заморозки
- Холодильная камера
- Холодильник бытовой двухкамерный
- Витрина холодильная
- Шкаф холодильный
- Стол холодильный с охлаждаемой столешницей

Весоизмерительное оборудование

- Весы электронные настольные
- Набор для карвинга

Лаборатория «Учебный кондитерский цех»;

Механическое оборудование

- Лампа для карамели
- Температор для шоколада
- Миксер планетарный
- Тестораскаточная машина
- Тестомесильная машина

Тепловое оборудование

- Печь конвекционная
- Плита индукционная
- Пароконвектомат

Холодильное оборудование

- Шкаф шоковой заморозки
- Витрина холодильная
- Аппарат упаковочный вакуумный

- Сифон для взбивания сливок (кремер)
- Весоизмерительное оборудование
- Весы электронные

Лаборатория профессионального обучения «Учебный бар» обеспечивает профессиональную подготовку по специальностям: «Официант», «Бармен» и состоит из торгового зала и зоны бармена. Лаборатория оснащена следующим оборудованием

- Кокеры
- Барная стойка верхняя
- Барная стойка нижняя
- Стеллаж для напитков
- Холодильник
- Раковина
- Льдогенератор
- Комплексная шведская линия
- Электрический чайник
- Блендер
- Кофе машина
- Кофеварка
- Кофемолка
- Тостер
- СВЧ-печь
- Электрическая соковыжималка
- Ручная соковыжималка
- Миксер для взбивания молочных коктейлей
- Машина посудомоечная
- Эркипер

Лаборатория профессионального обучения «Учебный ресторан»

Лаборатория профессионального обучения «Учебный ресторан» создана для организации учебно-производственного процесса по специальности «Официант» и специальности «Организация обслуживания в общественном питании». Работа лаборатории направлена на повышение качества подготовки рабочих кадров, конкурентоспособных, востребованных на рынке труда с практическим применением инновационных педагогических и профессиональных технологий.

В учебном ресторане проходят уроки производственного обучения по специальности «Официант» и осуществляется профессиональная подготовка по дисциплине «Организация обслуживания в ресторанах».

Внутренняя отделка ресторана отличается красивым и богатым дизайнерским решением. В состав ресторана входят, кроме торгового зала, вестибюль, туалетная комната, банкетный зал.

В лаборатории созданы все условия для высокой эффективности обучения: ресторан оснащен необходимой мебелью, профессиональным оборудованием, кондиционером.

На занятиях учащимся предоставляется широкий выбор столового белья, современной столовой посуды, разнообразных инструментов, используемых в

процессе ресторанного обслуживания.

К услугам учащихся – современные контрольно-кассовые аппараты и компьютерно-кассовые системы, обеспечивающие в заведениях ресторанного хозяйства систему хозяйственного учета, контроля за работой персонала и расчет с клиентом.

Лаборатория профессионального обучения «Учебный ресторан» обладает широким спектром учебно-методической документации, пособий, периодических изданий (в том числе, и в электронном виде), используемых в работе педагогического коллектива и ученического состава нашего учебного заведения.

Лаборатория профессионального обучения «Кондитер; пекарь»

Лаборатория профессионального обучения «Кондитер; пекарь» создана для организации учебно-производственного процесса по специальности «Кондитер; пекарь». Работа лаборатории направлена на повышение качества подготовки рабочих кадров, конкурентоспособных, востребованных на рынке труда с практическим применением инновационных педагогических и профессиональных технологий.

Лаборатория профессионального обучения «Кондитер; пекарь» обеспечивает профессиональную подготовку по дисциплинам: «Технология приготовления мучных и кондитерских изделий», «Технология хлебопекарного производства» и производственному обучению по указанным специальностям.

Лаборатория включает в себя производственную и учебную зоны и оснащена следующим оборудованием:

- Механическое оборудование
- Взбивальная машина
- Тестомесильная машина
- Тестораскаточная машина
- Тепловое оборудование
- Конвекционные печи
- Плита электрическая
- Пекарский шкаф
- Холодильное оборудование
- Холодильник шоковой заморозки
- Холодильная камера
- Холодильник бытовой двухкамерный
- Весоизмерительное оборудование
- Весы электронные

4.3 Перечень учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

1. Богушева В.И. Технология приготовления пищи: учебно-методическое пособие / В.И.Богушева. –Ростов н/Д: Феникс, 2016. -374, [1]: илл. – (Среднее профессиональное образование). ISBN 978-5-222-26383-9

2. Дубровская Н.И. Приготовление супов и соусов: практикум: учеб. пособие для студ. учреждений сред. проф. образования/ Н.И.Дубровская, Е.В.Чубасова. – М.: Издательский центр «Академия», 2014. -128с. ISBN 978-5-7695-7341-5

3. Ермилова С.В. Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских

изделий: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования/С.В.Ермилова. – М.: Издательский центр «Академия» 2014. – 336с., [16] л. цв. ил. ISBN 978-5-7695-6294-5

4. Качурина Т.А. Приготовление блюд из рыбы. учебник для студентов нач.проф. образования / Т.А. Качурина. – М. : Академия, 2014. – 160 с. – ISBN 978-5-7695-9581-3.

5. Радченко Л.А. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: учебник/ Л.А.Радченко. – М.: Кнорус, 2013. – 328с. – (Начальное и среднее профессиональное образование).

6. Самородова И.П. Приготовление блюд из мяса и домашней птицы: учебник для студ. Учреждений сред.проф. образования / И.П. Самородова. – М. Академия, 2014. – 128 с. – ISBN 978-5-4468-0189-3.

7. Соколова Е.И. Приготовление блюд из овощей и грибов: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / Е.И. Соколова. – М. : Академия, 2014. – 288 с. – ISBN 978-5-7695-9583-7

8. Анфимова Н.А. Кулинария: учебник для нач. проф. образования / Н.А. Анфимова. – 6-е изд., стер. – М.: Академия, 2011. – 400 с. – ISBN 978-8695-8041-3.

9. Качурина Т.А. Кулинария :учеб.пособие для нач. проф. образования / Т.А. Качурина. – 3-е изд., испр. и доп. – М. : Академия, 2011. – 272 с. – ISBN 978-5-7695-7781-9.

10. Качурина Т.А. Приготовление блюд из рыбы. Практикум : учебное пособие для сред.проф. образования / Т.А. Качурина. – М. : Академия, 2014. – 96 с. – ISBN 978-5-7695-9582-0.

11. Пальчук М.И. Культурно-историческое наследие Крыма: Российская история возвращается: научно-популярное издание / М.И. Пальчук. – Симферополь: Бизнес-Информ, 2014. – 200 с. – ISBN 978-966-648-229-0.

12. Производственное обучение профессии «Кондитер». В. 2 ч. Ч.1 учеб.пособие для нач. проф. образования / В.П. Андросов, Т.В. Пыжов, Л.Е. Еськина. – М. : Академия, 2011. – 208 с. – ISBN 978-5-7695-8024-6.

13. Производственное обучение профессии «Кондитер». В. 2 ч. Ч.1 :учеб.пособие для нач. проф. образования / В.П. Андросов, Т.В. Пыжов, Л.Е. Еськина. – М. : Академия, 2011. – 192 с. – ISBN 978-5-7695-8026-0.

14. Производственное обучение профессии «Повар». В 4 ч. Ч. 1. Механическая кулинария обработка продуктов :учеб.пособие для нач. проф. образования / В.П. Андросов, Т.В. Пыжова, Л.И. Федорченко и др. – 7-е изд. Стер. – М. : Академия, 2012. – 112 с. – ISBN 978-5-7695-91-86-1.

15. Производственное обучение профессии «Повар». В 4 ч. Ч. 2. Супы, соусы, блюда из овощей, круп, макаронных изделий и бобовых :учеб.пособие для нач. проф. образования / В.П. Андросов, Т.В. Пыжова, Л.И. Федорченко и др. – 7-е изд. Стер. – М. : Академия, 2013. – 160 с. – ISBN 978-5-76-95-9999-6.

16. Производственное обучение профессии «Повар». В 4 ч. Ч. 3. Холодные блюда и закуски, рыбные и мясные горячие блюда :учеб.пособие для нач. проф. образования / В.П. Андросов, Т.В. Пыжова, Л.И. Федорченко и др. – 7-е изд. Стер. – М. : Академия, 2012. – 112 с. – ISBN 978-5-7695-9177-8.

17. Производственное обучение профессии «Повар». В 4 ч. Ч. 4. Блюда из яиц и творога, сладкие блюда и горячие напитки, блюда лечебного питания, изделия из дрожжевого теста :учеб.пособие для нач. проф. образования /– М. : Академия, 2013. – 304 с. – ISBN 978-5-7695-9996-5.

18. Чуканова В.П. Андросов, Т.В. Пыжова, Л.И. Федорченко и др. – 7-е изд. Стер.

– М. : Академия, 2013. – 128 с. – ISBN 978-5-4468-0058-2.

19. Самородова И.П. Приготовление блюд из мяса и домашней птицы : учебник для студ. Учреждений сред.проф. образования / И.П. Самородова. – М. Академия, 2014. – 128 с. – ISBN 978-5-4468-0189-3.

20. Самородова И.П. Приготовление блюд из мяса и домашней птицы. Практикум :учеб.пособие для студ. учреждений сред. проф. образования / И.П. Самородова. – М. Академия, 2014. – 128 с. – ISBN 978-5-4468-0190-9.

21. Соколова Е.И. Приготовление блюд из овощей и грибов : учебник для студ. учреждений сред.проф. образования / Е.И. Соколова. – М. : Академия, 2014. – 288 с. – ISBN 978-5-7695-9583-7.

22. Харченко Н.Э. Технология приготовления пищи. Практикум :учеб.пособие для нач. проф. образования / Н.Э. Харченко, Л.Г. Чеснокова. – 6-е изд., стер. Н.В. Производственное обучение профессии «Повар». Рабочая тетрадь. В. 4 ч. Ч. 1 :учеб.пособие для нач. проф. образования / Н.В. Чуканова. – 2-е изд., стер. – М.: Академия, 2013. – 48 с. – ISBN 978-5-4468-0077-3.

23. Чуканова Н.В. Производственное обучение профессии «Повар». Рабочая тетрадь. В. 4 ч. Ч. 2 :учеб.пособие для нач. проф. образования / Н.В. Чуканова. – 2-е изд., стер. – М. : Академия, 2013. – 64 с. – ISBN 978-5-4468-0078-0.

24. Чуканова Н.В. Производственное обучение профессии «Повар». Рабочая тетрадь. В. 4 ч. Ч. 3 :учеб.пособие для нач. проф. образования / Н.В. Чуканова. – 2-е изд., стер. – М.: Академия, 2013. – 48 с. – ISBN 978-5-4468-0079-7.

25. Чуканова Н.В. Производственное обучение профессии «Повар». Рабочая тетрадь. В. 4 ч. Ч. 4 :учеб.пособие для нач. проф. образования / Н.В. Чуканова. – 2-е изд., стер. – М. : Академия, 2013. – 48 с. – ISBN 978-5-4468-0080-3.

26. Шумилкина М.Н. Кондитер : практические работы / М.Н. Шумилкина, Н.В. Дроздова. – Ростов н/д.: Феникс, 2012. – 190 с. – ISBN 978-5-222-20082-7.

27. Шумилкина М.Н. Кондитер: рабочая тетрадь / М.Н. Шумилкина, Н.В. Дроздова. – Ростов н/Д.: Феникс, 2013. – 35 с. – ISBN 978-5-222-20677-5.

Дополнительные источники:

1. Лутошкина Г.Г. Гигиена и санитария общественного питания :учеб.пособие / Г.Г. Лутошкина. – 4-е изд., стер. – М. : Академия, 2013. – 64 с. – ISBN 978-5-7695-8994-2.

2. Никитченко Л.И. Оборудование торговых предприятий. Рабочая тетрадь :учеб.пособие для студ. учреждений сред. проф. образования / Л.И. Никитченко. – 6-е изд., стер. – М. : Академия, 2014. – 80 с. – ISBN 978-5-4468-0969-1.

3. Оборудование предприятий общественного питания : иллюстрированное учеб.пособие / сост. М.И. Ботов, В.Д. Елхина, В.П. Кирпичникова. – М.: Академия, 2014. – 20 плакатов. – ISBN 978-5-7695-8135-9.

4. Радченко Л.А. Организация производства на предприятиях общественного питания : учебник / Л.А. Радченко. – 12-е изд., испр. и доп. – Ростов н/Д. : Феникс, 2012. – 373 с. – ISBN 978-5-22-19130-9.

5. Рубина Е.А. Санитария и гигиена питания :учеб.для студ. Учреждений высш. Проф. образования / М.: Академия, 2011. – 272 с. – ISBN 978-5-7695-8060-4.

6. Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания :учеб.для нач. проф. образования / В.В. Усов. – 3-е изд., стер. – М.: Академия, 2010. – 416 с. – ISBN 5-7695-1164-8

Периодические издания

1. CHEFART / учредитель и издатель ООО «Информационная группа «Ресторанные ведомости». – М.: Ресторанные ведомости, 2015. – Ежеквартал. – 5000 экз.
2. Афиша-Еда. Ежемесячный журнал о еде, вине и гастрономических путешествиях / учредитель и издатель ООО «Компания Афиша». – М.: Алмаз-Пресс, 2015. – Ежемес. – 8000 экз.
3. Вопросы питания : научно-практический журнал / учредитель и издатель ФГБНУ «НИИ питания РФ». – М.: ГЭОТАР-Медиа, 2015. – 6 раз в год. – 3000 экз.
4. Гастрономъ / учредитель и издатель ООО «БонниерПабליкейшенз». – М.: Алмаз-Пресс, 2015. – Ежемес. – 205 000 экз.
5. Кушать подано! / учредитель и издатель ООО «Блиц-Пресс». – М.: ПРАЙМ-ПРИНТ, 2015. – Ежемес. – 96 000 экз.
6. Питание и общество: научно-производственное издание / учредитель и издатель ООО «Питание и общество». – М.: Гарант, 2015. – Ежемес. – 1450 экз.
7. Ресторанные ведомости / учредитель и издатель ООО «Информационная группа «Ресторанные ведомости». – М.: Ресторанные ведомости, 2015. – Ежемес. – 19 200 экз.
8. Ресторатор CHEF / учредитель и издание ООО «НТА эвент». – М.: Вива-Стар, 2015. – Ежемес. – 14 000 экз.
9. Школа гастронома: коллекция рецептов / учредитель и издатель ООО «БонниерПабליкейшенз». – М.: Алмаз-Пресс, 2015. – Ежемес. – ISBN 1819-9488. – 210 000 экз.

Интернет-ресурсы:

1. Федеральный портал «Информационно-коммуникационные технологии в образовании» [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://www.ict.edu.ru> (20.01.2015). – Заголовок с экрана.
2. Хлебопек [Электронный ресурс]. – Режим доступа : <http://www.hlebopek.by> (20.01.2015). – Заголовок с экрана.
3. Хлебопечение [Электронный ресурс]. – Режим доступа : www.hleb.net (20.01.2015). – Заголовок с экрана.
4. Хлебопечка [Электронный ресурс]. – Режим доступа : www.hleborechka.ru (20.01.2015). – Заголовок с экрана.
5. Bread.su - сообщество специалистов хлебопекарной и кондитерской отраслей <http://bread.su> (20.01.2015). – Заголовок с экрана.
6. <http://eda.server.ru>
7. <http://supercook.ru>
8. <http://www.vkusno.kg>
9. <http://www.millionmenu.ru/>

4.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса

4.4.1. Требования к руководителям практики от образовательного учреждения:

Требования к руководителям практики от образовательного учреждения

Педагогические кадры, обеспечивающие обучение по учебной практике должны иметь среднее профессиональное или высшее профессиональное образование, соответствующее профилю преподаваемого модуля.

Преподаватель профессионального обучения должны иметь квалификационный разряд на 1-2 выше рабочей профессии, чем предусмотрено образовательным стандартом для выпускников с обязательной стажировкой в профильных организациях не реже 1-го раза в 3 года. Опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы является обязательным.

Требования к руководителям практики от организации

Руководителем практики от организации может быть:

- ☐ повар ресторанной индустрии
- ☐ кондитер ресторанной индустрии
- ☐ работник предприятия быстрого обслуживания ресторанной индустрии
- ☐ менеджер ресторана
- ☐ менеджер по производству
- ☐ менеджер предприятия быстрого обслуживания
- ☐ генеральный менеджер

4.4.2. Требования к руководителям практики от организации:

Для руководства практикой, проводимой в профильной организации, назначаются руководитель (руководители) практики из числа лиц, относящихся к профессорско-преподавательскому составу организации, организующей проведение практики (далее - руководитель практики от организации), и руководитель (руководители) практики из числа работников профильной организации (далее - руководитель практики от профильной организации).

5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ПРАКТИКИ

Практика завершается дифференцированным зачетом при условии:

- наличия положительного аттестационного листа по практике об уровне освоения профессиональных компетенций;
- наличия положительной характеристики организации на обучающегося, по освоению общих компетенций в период прохождения практики;
- полноты и своевременности представления дневника практики и отчета о практике в соответствии с заданием на практику.

Критериями оценки являются уровень теоретического осмысления обучающимися своей практической деятельности (ее целей, задач, содержания, методов); степень и качество приобретенных обучающимися профессиональных умений, общих и профессиональных компетенций, уровень подготовленности обучающихся к самостоятельной профессиональной деятельности.

«Отлично» ставится обучающемуся, который выполнил в срок и на высоком уровне весь намеченный объем работы, требуемый планом практики, обнаружил умение правильно определять и эффективно решать основные задачи, оформленный пакет отчетной документации по практике.

«Хорошо» ставится обучающемуся, который полностью выполнил намеченную на период практики программу работы, обнаружил умение определять основные задачи и способы их решения, проявил инициативу в работе, но не смог вести творческий поиск или не проявил потребность в творческом росте, допустил ошибки при оформлении отчетной документации по практике.

«Удовлетворительно» ставится обучающемуся, который выполнил программу работы, но не проявил глубоких знаний теории и умения применять ее на практике, допускал ошибки в планировании и решении задач и в оформлении отчетной документации.

«Неудовлетворительно» ставится обучающемуся, который не выполнил программу практики, не подготовил отчета, допускал ошибки в ходе проведения практики.