

Комитет образования, науки и молодежной политики Волгоградской области  
Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение  
«Волгоградский колледж ресторанного сервиса и торговли»

СОГЛАСОВАНО С РАБОТОДАТЕЛЕМ

ЗАВЕДУЮЩАЯ ПРОИЗВОДСТВОМ ООО

АВАКЯН Г. ВОЛГОГРАД

(наименование организации)

ПОНОМАРЕВА Л.И.

(должность, Ф.И.О.)



УТВЕРЖДАЮ

ДИРЕКТОР КОЛЛЕДЖА

САМОХВАЛОВ С.В.

« 29 » августа 2024 г.

## РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

**производственной практики  
(по профилю специальности)**

**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 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело»

Волгоград  
2024

## СОДЕРЖАНИЕ

1.	Паспорт программы производственной практики (по профилю специальности)	4
2.	Структура и содержание производственной практики (по профилю специальности)	10
3.	Условия реализации программы производственной практики (по профилю специальности)	26
4.	Контроль и оценка результатов освоения производственной практики (по профилю специальности)	20

## **1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

### **1.1. Область применения программы**

Рабочая программа производственной практики профессионального модуля учебной практики является частью основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО  
**43.02.15 Поварское и кондитерское дело**

### **1.2. Цель и планируемые результаты освоения профессионального модуля**

В результате прохождения производственной практики профессионального модуля студент должен освоить вид профессиональной деятельности 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 соответствующие ему профессиональные компетенции:

ПК 4.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами.

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 рецептур холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

## Спецификация ПК/разделов профессионального модуля

Формируемые компетенции	Название раздела		
	Действие	Действие	Действие
<b>Раздел модуля 1. Организация процессов приготовления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента</b>			
	Ресурсное обеспечение выполнения заданий в соответствии с заказами, планом работы	<ul style="list-style-type: none"> <li>- оценить наличие ресурсов;</li> <li>- составить заявку и обеспечить получение продуктов, полуфабрикатов на производство по количеству и качеству в соответствии с потребностями и имеющимися условиями хранения;</li> <li>- оценивать качество и безопасность сырья, продуктов, материалов</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>--требования охраны труда, пожарной безопасности, техники безопасности при выполнении работ;</li> <li>-санитарно-гигиенические требования к процессам производства продукции и подготовки к ее реализации, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП (НАССР));</li> <li>-виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;</li> <li>-организация работ по приготовлению холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами;</li> <li>-методы контроля качества сырья, продуктов, качества выполнения работ подчиненными;</li> </ul>
	Распределение заданий и проведение инструктажа на рабочем месте бариста	<ul style="list-style-type: none"> <li>распределять задания между подчиненными в соответствии с их квалификацией;</li> <li>- объяснять правила и демонстрировать приемы безопасной эксплуатации производственного инвентаря и технологического оборудования;</li> <li>- разъяснять ответственность за несоблюдение санитарно-гигиенических требований, техники безопасности, пожарной безопасности в процессе работы;</li> <li>- демонстрировать приемы рационального размещения оборудования на рабочем месте повара</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- важность постоянного контроля качества приготовления продукции работниками производства;</li> <li>- способы и формы инструктирования персонала в области обеспечения качества и безопасности кулинарной и кондитерской продукции собственного производства и последующей проверки понимания персоналом своей ответственности;</li> <li>-последовательность выполнения технологических операций;</li> <li>-современные, инновационные методы приготовления холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента;</li> <li>-возможные последствия нарушения требований</li> </ul>
	Организация и контроль подготовки рабочих мест, оборудования, инвентаря, посуды в соответствии с заданиями	<ul style="list-style-type: none"> <li>- контролировать выбор и рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с видом работ требованиями инструкций, регламентов, стандартов чистоты;</li> <li>-контролировать, демонстрировать безопасные приемы подготовки оборудования к работе;</li> <li>- контролировать своевременность текущей уборки рабочих мест в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;</li> <li>- контролировать соблюдение правил техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда на рабочем месте</li> <li>- контролировать выполнение требований стандартов чистоты при мойке и хранении кухонной посуды и производственного инвентаря;</li> </ul>	

		<p>- контролировать процесс упаковки, хранения, подготовки к транспортированию готовых холодных и горячих десертов, напитков</p>	<p>санитарии и гигиены;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-правила безопасного хранения и применения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств;</li> <li>-правила утилизации отходов;</li> <li>-виды, назначение упаковочных материалов,</li> <li>- способы хранения пищевых продуктов;</li> <li>-способы и правила порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента;</li> <li>-условия, сроки, способы хранения готовых холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента;</li> <li>-ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения пищевых продуктов, полуфабрикатов, используемых для приготовления;</li> <li>-правила оформления заявок на склад</li> </ul>
OK.01	<p>Распознавание сложных проблемных ситуаций в различных контекстах.</p> <p>Проведение анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности.</p> <p>Определение этапов решения задачи.</p> <p>Определение потребности в информации.</p> <p>Осуществление эффективного поиска.</p> <p>Выделение всех возможных источников нужных ресурсов, в том числе неочевидных.</p> <p>Разработка детального плана действий.</p> <p>Оценка рисков на каждом шагу.</p> <p>Оценка плюсов и минусов полученного результата, своего плана и его реализации, предложение критериев оценки и рекомендаций по улучшению плана</p>	<p>Распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте.</p> <p>Анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части.</p> <p>Правильно выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы.</p> <p>Составлять план действия.</p> <p>Определять необходимые ресурсы.</p> <p>Владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах.</p> <p>Реализовать составленный план.</p> <p>Оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника).</p>	<p>Актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить.</p> <p>Основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте.</p> <p>Алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях.</p> <p>Методы работы в профессиональной и смежных сферах.</p> <p>Структура плана для решения задач</p> <p>Порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности</p>
OK.04	<p>Участие в деловом общении для эффективного решения деловых задач</p> <p>Планирование профессиональной деятельности</p>	<p>Организовывать работу коллектива и команды</p> <p>Взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.</p>	<p>Психология коллектива</p> <p>Психология личности</p> <p>Основы проектной деятельности</p>
OK.07	<p>Соблюдение правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности;</p> <p>Обеспечивать</p>	<p>Соблюдать нормы экологической безопасности</p> <p>Определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности</p>	<p>Правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности</p> <p>Основные ресурсы</p>

	ресурсосбережение на рабочем месте	по профессии (специальности)	задействованные в профессиональной деятельности Пути обеспечения ресурсосбережения.
<b>Раздел модуля 2. Ведение процессов приготовления горячих и холодных напитков на основе кофе и чая</b>			
	Контроль за подготовкой основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов	<ul style="list-style-type: none"> <li>- контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве;</li> <li>- контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов;</li> <li>- сочетать основные продукты с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных холодных и горячих напитков;</li> <li>- контролировать, осуществлять взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав холодных и горячих напитков в соответствии с рецептурой, заказом;</li> <li>-осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;</li> <li>-использовать региональное сырье, продукты для приготовления холодных и горячих напитков</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– ассортимент, рецептуры, характеристика, требования к качеству, примерные нормы выхода холодных и горячих напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных;</li> <li>– правила выбора, требования к качеству, принципы сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним;</li> <li>- нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов</li> <li>-пищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов, готовых холодных и горячих напитков на основе кофе и чая</li> <li>- варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных, напитков;</li> <li>- варианты подбора пряностей и приправ;</li> <li>- виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря;</li> </ul>
	Контроль и ведение процессов приготовления холодных и горячих напитков	<ul style="list-style-type: none"> <li>-контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы приготовления в соответствии с заказом, способом обслуживания;</li> <li>-изменять, адаптировать рецептуру, выход порции в соответствии с особенностями заказа, использованием сезонных видов сырья, продуктов, заменой сырья и продуктов на основе принципов взаимозаменяемости;</li> <li>- организовывать приготовление, готовить холодные и горячие напитки в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи напитков, требований к качеству и безопасности готовой продукции;</li> <li>- минимизировать потери питательных веществ, массы продукта в процессе</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- температурный режим, последовательность выполнения технологических операций;</li> <li>-современные, инновационные методы приготовления холодных и горячих, напитков сложного на основе кофе и чая;</li> <li>- способы и формы инструктирования персонала в области приготовления холодных и горячих напитков на основе кофе и чая;</li> <li>- способы оптимизации процессов приготовления с помощью использования высокотехнологичного оборудования, новых видов пищевых продуктов.</li> </ul>

		приготовления; - обеспечивать безопасность готовых напитков; - оценивать качество органолептическим способом; - предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественные напитки;	
ОК. 01	Распознавание сложных проблемные ситуации в различных контекстах. Проведение анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности Определение этапов решения задачи. Определение потребности в информации Осуществление эффективного поиска. Выделение всех возможных источников нужных ресурсов, в том числе неочевидных. Разработка детального плана действий Оценка рисков на каждом шагу Оценивает плюсы и минусы полученного результата, своего плана и его реализации, предлагает критерии оценки и рекомендации по улучшению плана.	Распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте; Анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части; Правильно выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы; Составить план действия, Определить необходимые ресурсы; Владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах; Реализовать составленный план; Оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника).	Актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить; Основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте. Алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях; Методы работы в профессиональной и смежных сферах. Структура плана для решения задач Порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности
ОК.04	Участие в деловом общении для эффективного решения деловых задач Планирование профессиональной деятельности	Организовывать работу коллектива и команды Взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.	Психология коллектива Психология личности Основы проектной деятельности
ОК.07	Соблюдение правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; Обеспечивать ресурсосбережение на рабочем месте	Соблюдать нормы экологической безопасности Определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии (специальности)	Правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности Основные ресурсы задействованные в профессиональной деятельности Пути обеспечения ресурсосбережения.

### 1.3. База практики

Программа производственной практики предусматривает выполнение студентами функциональных обязанностей на объектах профессиональной деятельности. При выборе базы практики учитываются следующие факторы:

- оснащённость необходимым оборудованием;
- наличие квалифицированного персонала.

Закрепление баз практик осуществляется администрацией колледжа. Производственная (преддипломная) практика проводится на предприятиях, в учреждениях, организациях различных организационно-правовых форм собственности на основе прямых договоров,

заключаемых между предприятием и колледжем.

В договоре колледж и организация оговаривают все вопросы, касающиеся проведения практики. Базы практик представлены в приказе направления студентов на производственную (преддипломную) практику.

#### **1.4. Организация практики**

Для проведения производственной практики в колледже разработана следующая документация:

- положение о практике;
- рабочая программа производственной (преддипломной) практики по профессии;
- План-график консультаций и контроля за выполнением студентами программы производственной (преддипломной) практики;
- договоры с предприятиями по проведению практики;
- приказ о распределении студентов по базам практики;
- индивидуальные задания студентам.

В основные обязанности руководителя практики от колледжа входят:

- установление связи с руководителями практики от организаций;
- разработка и согласование с организациями программы, содержания и планируемых результатов практики;
- осуществление руководства практикой;
- контролирование реализации программы и условий проведения практики организациями, в том числе требований охраны труда, безопасности жизнедеятельности и пожарной безопасности в соответствии с правилами и нормами, в том числе отраслевыми;
- формирование группы в случае применения групповых форм проведения практики;
- совместно с организациями, участвующими в организации и проведении практики, организация процедуры оценки общих и профессиональных компетенций студента, освоенных им в ходе прохождения практики;
- разработка и согласование с организациями формы отчетности и оценочного материала прохождения практики.

В период производственной практики для студентов проводятся консультации по выполнению индивидуального задания по следующим основным разделам:

- ознакомление с предприятием;
- изучение работы отделов предприятия;
- выполнение обязанностей дублёров бариста.

**1.5. Рекомендуемое количество часов на освоение программы профессионального модуля:**  
всего – 90 часов.

Распределение разделов и тем по часам приведено в примерном тематическом плане.

Базой практики являются предприятия общественного питания г. Волгограда оснащенные необходимыми средствами для проведения практики.



## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

### 2.1. Объем производственной практики и виды производственной работы

Вид учебных занятий, обеспечивающих практико-ориентированную подготовку	Объем часов
<b>Всего занятий</b>	<b>90</b>
в том числе:	
<b>МДК. 04.01. Организация процессов приготовления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента</b>	
Вводное занятие Ознакомление с предприятием.	6
Тема 1.1 Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации холодных и горячих десертов	6
Тема 1.2 Подготовка сырья для приготовления десертов	6
Тема 1.3 Приготовление начинок, соусов, глазури для холодных и горячих десертов	6
Тема 1.4 Приготовление, хранение холодных десертов сложного ассортимента. Приготовление замороженных десертов	6
<b>МДК 04.02. Приготовление горячих и холодных напитков на основе кофе и чая</b>	
Тема 2.1.Организация рабочего места для приготовления напитков на кофемашине. Знакомство с принципом работы кофемашины и кофемолки. Посуда и инвентарь используемые при приготовлении кофе	6
Тема 2.2. Формирование кофейной таблетки: настройка помола, дозировка, темпировка. Отработка технологии приготовления эспresso, американо, лунго	6
Тема 2.3. Отработка приготовления напитков на основе кофе с добавлением молока. Отработка. техники взбивания молока	6
Тема 2.4. Отработка технологии приготовления капучино, латте, флетвайт	6
Тема 2.5 Приготовление кофейных напитков с использование сливок: раф, айриш-кофе, кофе по-венски. Приготовление холодных коктейлей на основе кофе	6
Тема 2.6. Латте-арт. Отработка техники нанесения рисунков: питчинг, этчинг	6
Тема 2.7 Отработка технологии заваривания кофе методом «Воронка V-60», «Клевер», «Кемекс», «Аэропресс», «Френч-пресс».	6
Тема 2.8 Отработка процедуры проведения каппинга	6
Тема 2.9 Отработка способов заваривания чая.	6
Тема 2.10 Проведение чайной церемонии	6
Итоговая аттестация	Экзамен

## 2.2. Тематический план и содержание производственной практики

12	Наименования разделов (тем) учебной практики	Виды работ	Содержание выполнения работ	Кол-во часов
ПК1.1-1.6 ОК 1, ОК 4, ОК 7	<b>Вводное занятие</b>			<b>6</b>
ПК1.1-1.6 ОК 1, ОК 4, ОК 7	<b>Вводное занятие</b>	Ознакомление с предприятием	Ознакомление с предприятием (правила внутреннего распорядка, вводный инструктаж по технике безопасности на предприятии) Определение типа предприятия, виды торговых помещений и их характеристика, ознакомление с организацией работы производственных цехов, структура управления Ознакомление с организационно-правовой формой организации общественного питания	6
ПК1.1-1.6 ОК 1, ОК 4, ОК 7	<b>МДК 04.01. Организация процессов приготовления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента</b>			<b>24</b>
ПК1.1-1.6 ОК 1, ОК 4, ОК 7	<b>Тема 1.1.</b> Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации холодных и горячих десертов	Организация рабочих мест по приготовлению холодных и горячих десертов, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами	Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в соответствии с инструкциями, регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда). Проведение текущей уборки рабочего места повара по приготовлению холодных десертов в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты: мытьё вручную и в посудомоечной машине, чистка и раскладывание на хранение кухонной посуды и производственного инвентаря в соответствии со стандартами чистоты. Проверка наличия, заказ (составление заявки) продуктов, расходных материалов в соответствии с заданием (заказом). Прием по количеству и	6

		организации питания – базы практики	качеству продуктов, расходных материалов. Организация хранения продуктов, материалов в процессе выполнения задания (заказа) в соответствии с инструкциями, регламентами организации питания – базы практики, стандартами чистоты, с учетом обеспечения безопасности продукции, оказываемой услуги.	
ПК1.1-1.6 ОК 1, ОК 4, ОК 7	<b>Тема 1.2</b> Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации холодных и горячих напитков	Организация рабочих мест по приготовлению холодных и горячих напитков, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания – базы практики	Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в соответствии с инструкциями, регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда). Проведение текущей уборки рабочего места повара по приготовлению холодных и горячих напитков в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты: мытье вручную и в посудомоечной машине, чистка и раскладывание на хранение кухонной посуды и производственного инвентаря в соответствии со стандартами чистоты. Проверка наличия, заказ (составление заявки) продуктов, расходных материалов в соответствии с заданием (заказом). Прием по количеству и качеству продуктов, расходных материалов. Организация хранения продуктов, материалов в процессе выполнения задания (заказа) в соответствии с инструкциями, регламентами организации питания – базы практики, стандартами чистоты, с учетом обеспечения безопасности продукции, оказываемой услуги.	6
ПК1.1-1.6 ОК 1, ОК 4, ОК 7	<b>Тема 1.3</b> Приготовление начинок, соусов, глазури для холодных и горячих десертов	Организация рабочих мест по приготовлению начинок, соусов, глазури. Своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами	Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в соответствии с инструкциями, регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда). Проведение текущей уборки рабочего места повара по приготовлению холодных и горячих напитков в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты: мытье вручную и в посудомоечной машине, чистка и раскладывание на хранение кухонной посуды и производственного инвентаря в соответствии со стандартами чистоты. Проверка наличия, заказ (составление заявки) продуктов, расходных материалов в соответствии с заданием (заказом). Прием по количеству и	6

		организации питания – базы практики	качеству продуктов, расходных материалов. Организация хранения продуктов, материалов в процессе выполнения задания (заказа) в соответствии с инструкциями, регламентами организации питания – базы практики, стандартами чистоты, с учетом обеспечения безопасности продукции, оказываемой услуги.	
ПК1.1-1.6 ОК 1, ОК 4, ОК 7	<b>Тема 1.4.</b> Приготовление, хранение холодных десертов сложного ассортимента.	Выполнение задания (заказа) по приготовлению холодных десертов сложного ассортимента в соответствии заданием (заказом) производственной программой кухни ресторана. Организация хранения готовых холодных десертов на раздаче с учетом соблюдения требований по безопасности продукции, обеспечения требуемой температуры отпуска.	Подготовка к реализации (презентации) готовых холодных десертов сложного ассортимента (порционирования (комплектования), сервировки и творческого оформления холодных десертов сложного ассортимента для подачи) с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. Упаковка готовых холодных десертов сложного ассортимента на вынос и для транспортирования. Организация хранения готовых холодных десертов на раздаче с учетом соблюдения требований по безопасности продукции, обеспечения требуемой температуры отпуска. Самооценка качества выполнения задания (заказа), безопасности оказываемой услуги питания (степень доведения до готовности, до вкуса, до нужной консистенции, соблюдения норм закладки, санитарно-гигиенических требований, точности порционирования, условий хранения на раздаче и т.д.). Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе холодных десертов сложного ассортимента в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос.	6
ПК1.1-1.6 ОК 1, ОК 4, ОК	<b>МДК 04.02. Приготовление горячих и холодных напитков на основе кофе и чая</b>			60

<p>ПК1.1-1.6 ОК 1,ОК 4, ОК 7</p>	<p><b>Тема 2.1.</b> Организация рабочего места для приготовления напитков на кофемашине. Знакомство с принципом работы кофемашины и кофемолки. Посуда и инвентарь используемые при приготовлении кофе</p>	<p>Организация рабочих мест для приготовления напитков на кофемашине, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания – базы практики</p>	<p>Подготовка к работе, безопасная эксплуатация оборудования, производственного инвентаря, инструментов в соответствии с инструкциями, регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда). Проведение текущей уборки рабочего места бариста в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты: мытье вручную и в посудомоечной машине, чистка и раскладывание на хранение посуды и производственного инвентаря в соответствии со стандартами чистоты. Проверка наличия, заказ (составление заявки) продуктов, расходных материалов в соответствии с заданием (заказом). Прием по количеству и качеству продуктов, расходных материалов. Организация хранения продуктов, материалов в процессе выполнения задания (заказа) в соответствии с инструкциями, регламентами организации питания – базы практики, стандартами чистоты, с учетом обеспечения безопасности продукции, оказываемой услуги.</p>	<p>6</p>
<p>ПК1.1-1.6 ОК 1,ОК 4, ОК 7</p>	<p><b>Тема 2 .2</b> Формирование кофейной таблетки: настройка помола, дозировка, темпировка. Отработка технологии приготовления эспresso, американо, лунго</p>	<p>Организация рабочих мест по приготовлению горячих напитков на кофемашине, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания – базы практики</p>	<p>Подготовка к работе, безопасная эксплуатация оборудования, производственного инвентаря, инструментов в соответствии с инструкциями, регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда). Отработка навыков по формированию кофейной таблетки:настройки помола, дозировки, темпировки. Проведение текущей уборки рабочего места бариста в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты: мытье вручную и в посудомоечной машине, чистка и раскладывание на хранение посуды и производственного инвентаря в соответствии со стандартами чистоты. Проверка наличия, заказ (составление заявки) продуктов, расходных материалов в соответствии с заданием (заказом). Прием по количеству и качеству продуктов, расходных материалов. Организация хранения продуктов, материалов в процессе выполнения задания (заказа) в соответствии с инструкциями, регламентами организации питания – базы</p>	<p>6</p>

			практики, стандартами чистоты, с учетом обеспечения безопасности продукции, оказываемой услуги.	
ПК1.1-1.6 ОК 1,ОК 4, ОК 7	<b>Тема 2.3.</b> Отработка приготовления напитков на основе кофе с добавлением молока. Отработка. техники взбивания молока	Выполнение задания (заказа) по приготовлению напитков на основе кофе с добавлением молока. Соблюдение требований по безопасности продукции, обеспечения требуемой температуры отпуска.	Подготовка к работе, безопасная эксплуатация оборудования, производственного инвентаря, инструментов в соответствии с инструкциями, регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда). Отработка навыков технологии взбивания молока. Выполнение задания (заказа) по приготовлению напитков на основе кофе с добавлением молока. Проведение текущей уборки рабочего места бариста в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты: мытьё посуды вручную и в посудомоечной машине, чистка и складывание на хранение посуды и производственного инвентаря в соответствии со стандартами чистоты. Проверка наличия, заказ (составление заявки) продуктов, расходных материалов в соответствии с заданием (заказом). Прием по количеству и качеству продуктов, расходных материалов. Организация хранения продуктов, материалов в процессе выполнения задания (заказа) в соответствии с инструкциями, регламентами организации питания – базы практики, стандартами чистоты, с учетом обеспечения безопасности продукции, оказываемой услуги.	6
ПК1.1-1.6 ОК 1,ОК 4, ОК 7	<b>Тема 2.4</b> Отработка технологии приготовления капучино, латте, флетвайт	Выполнение задания (заказа) по приготовлению напитков: капучино, латте, флетвайт. Соблюдение требований по безопасности продукции,	Подготовка к работе, безопасная эксплуатация оборудования, производственного инвентаря, инструментов в соответствии с инструкциями, регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда). Выполнение задания (заказа) по приготовлению напитков на основе кофе с добавлением молока. Отработка технологии приготовления капучино, латте, флетвайт. Проведение текущей уборки рабочего места бариста в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты: мытьё посуды вручную и в посудомоечной машине, чистка и	6

		обеспечения требуемой температуры отпуска.	раскладывание на хранение посуды и производственного инвентаря в соответствии со стандартами чистоты. Проверка наличия, заказ (составление заявки) продуктов, расходных материалов в соответствии с заданием (заказом). Прием по количеству и качеству продуктов, расходных материалов. Организация хранения продуктов, материалов в процессе выполнения задания (заказа) в соответствии с инструкциями, регламентами организации питания – базы практики, стандартами чистоты, с учетом обеспечения безопасности продукции, оказываемой услуги.	
ПК1.1-1.6 ОК 1,ОК 4, ОК 7	<b>Тема 2.5</b> Приготовление кофейных напитков с использованием сливок: раф, айриш-кофе, кофе по-венски. Приготовление холодных коктейлей на основе кофе	Выполнение задания (заказа) по приготовлению кофейных напитков с использованием сливок: раф, айриш-кофе, кофе по-венски. Приготовление холодных коктейлей на основе кофе в соответствии с заданием (заказом) производственной программой кофейни, бара. Соблюдение требований по безопасности продукции, обеспечения требуемой температуры отпуска	Подготовка к работе, безопасная эксплуатация оборудования, производственного инвентаря, инструментов в соответствии с инструкциями, регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда). Выполнение задания (заказа) по приготовлению напитков с использованием сливок: раф, айриш-кофе, кофе по-венски. Приготовление холодных коктейлей на основе кофе. Проведение текущей уборки рабочего места бариста в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты: мытье посуды вручную и в посудомоечной машине, чистка и раскладывание на хранение посуды и производственного инвентаря в соответствии со стандартами чистоты. Проверка наличия, заказ (составление заявки) продуктов, расходных материалов в соответствии с заданием (заказом). Прием по количеству и качеству продуктов, расходных материалов. Организация хранения продуктов, материалов в процессе выполнения задания (заказа) в соответствии с инструкциями, регламентами организации питания – базы практики, стандартами чистоты, с учетом обеспечения безопасности продукции, оказываемой услуги. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе напитков сложного ассортимента в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с в зале и на вынос.	6

ПК1.1-1.6 ОК 1, ОК 4, ОК 7	<b>Тема 2.6</b> Латте-арт. Отработка техники нанесения рисунков: питчинг, этчинг	Выполнение задания (заказа) по приготовлению кофейных напитков с нанесением рисунков: питчинг, этчинг в соответствии заданием (заказом) производственной программой кофейни, бара. Соблюдение требований по безопасности продукции, обеспечения требуемой температуры отпуска	Подготовка к работе, безопасная эксплуатация оборудования, производственного инвентаря, инструментов в соответствии с инструкциями, регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда). Выполнение задания (заказа) по приготовлению напитков с использованием техники нанесения рисунков: питчинг, этчинг Проведение текущей уборки рабочего места бариста в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты: мытье посуды вручную и в посудомоечной машине, чистка и раскладывание на хранение посуды и производственного инвентаря в соответствии со стандартами чистоты. Проверка наличия, заказ (составление заявки) продуктов, расходных материалов в соответствии с заданием (заказом). Прием по количеству и качеству продуктов, расходных материалов. Организация хранения продуктов, материалов в процессе выполнения задания (заказа) в соответствии с инструкциями, регламентами организации питания – базы практики, стандартами чистоты, с учетом обеспечения безопасности продукции, оказываемой услуги. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе напитков сложного ассортимента в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с в зале и на вынос.	6
ПК1.1-1.6 ОК 1, ОК 4, ОК 7	<b>Тема 2.7</b> Альтернативные способы заваривания кофе Отработка технологии заваривания кофе методом «Воронка V-60», «Клевер», «Кемекс», «Аэропресс»,	Выполнение задания (заказа) по приготовлению кофейных напитков альтернативным способом соответствии заданием (заказом) производственной программой кофейни, бара. Соблюдение	Подготовка к работе, безопасная эксплуатация оборудования, производственного инвентаря, инструментов в соответствии с инструкциями, регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда). Выполнение задания (заказа) по приготовлению напитков альтернативным способом заваривания. Отработка технологии заваривания кофе методом «Воронка V-60», «Клевер», «Кемекс». Проведение текущей уборки рабочего места бариста в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты: мытье посуды вручную и в посудомоечной машине, чистка и раскладывание на хранение посуды и производственного инвентаря в соответствии со стандартами чистоты.	6



	«Френч-пресс».	требований по безопасности продукции, обеспечения требуемой температуры отпуска	Проверка наличия, заказ (составление заявки) продуктов, расходных материалов в соответствии с заданием (заказом). Прием по количеству и качеству продуктов, расходных материалов. Организация хранения продуктов, материалов в процессе выполнения задания (заказа) в соответствии с инструкциями, регламентами организации питания – базы практики, стандартами чистоты, с учетом обеспечения безопасности продукции, оказываемой услуги. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе напитков сложного ассортимента в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с в зале и на вынос.	
ПК1.1-1.6 ОК 1,ОК 4, ОК 7	<b>Тема 2.8</b> Отработка процедуры проведения каппинга	Выполнение задания (заказа) по процедуре проведения каппинга. Соблюдение требований по безопасности продукции, обеспечения требуемой температуры отпуска	Подготовка к работе, безопасная эксплуатация оборудования, производственного инвентаря, инструментов в соответствии с инструкциями, регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда). Выполнение задания (заказа) по проведению каппинга, для выбора максимально подходящего кофейного зерна для альтернативного заваривания кофе. Проведение текущей уборки рабочего места бариста в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты: мытье посуды вручную и в посудомоечной машине, чистка и складывание на хранение посуды и производственного инвентаря в соответствии со стандартами чистоты. Проверка наличия, заказ (составление заявки) продуктов, расходных материалов в соответствии с заданием (заказом). Прием по количеству и качеству продуктов, расходных материалов. Организация хранения продуктов, материалов в процессе выполнения задания (заказа) в соответствии с инструкциями, регламентами организации питания – базы практики, стандартами чистоты, с учетом обеспечения безопасности продукции, оказываемой услуги.	6

<p>ПК1.1-1.6 ОК 1,ОК 4, ОК 7</p>	<p><b>Тема 2.9</b> Отработка способов заваривания чая.</p>	<p>Выполнение задания (заказа) по процедуре заваривания чая. Соблюдение требований по безопасности продукции, обеспечения требуемой температуры отпуска</p>	<p>Подготовка к работе, безопасная эксплуатация оборудования, производственного инвентаря, инструментов в соответствии с инструкциями, регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда). Выполнение задания (заказа) по проведению процедуры заваривания чая разными способами. Проведение текущей уборки рабочего места бариста в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты: мытье посуды вручную и в посудомоечной машине, чистка и раскладывание на хранение посуды и производственного инвентаря в соответствии со стандартами чистоты. Проверка наличия, заказ (составление заявки) продуктов, расходных материалов в соответствии с заданием (заказом). Прием по количеству и качеству продуктов, расходных материалов. Организация хранения продуктов, материалов в процессе выполнения задания (заказа) в соответствии с инструкциями, регламентами организации питания – базы практики, стандартами чистоты, с учетом обеспечения безопасности продукции, оказываемой услуги.</p>	<p>6</p>
<p>ПК1.1-1.6 ОК 1,ОК 4, ОК 7</p>	<p><b>Тема 2.10</b> Проведение чайной церемонии</p>	<p>Выполнение задания (заказа) по процедуре проведения чайной церемонии. Соблюдение требований по безопасности продукции, обеспечения требуемой температуры отпуска</p>	<p>Подготовка к работе, безопасная эксплуатация оборудования, производственного инвентаря, инструментов в соответствии с инструкциями, регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда). Выполнение задания (заказа) по проведению по процедуре проведения чайной церемонии. Проведение текущей уборки рабочего места бариста в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты: мытье посуды вручную и в посудомоечной машине, чистка и раскладывание на хранение посуды и производственного инвентаря в соответствии со стандартами чистоты. Проверка наличия, заказ (составление заявки) продуктов, расходных материалов в соответствии с заданием (заказом). Прием по количеству и качеству продуктов, расходных материалов. Организация хранения продуктов, материалов в процессе выполнения задания (заказа) в</p>	<p>6</p>

			соответствии с инструкциями, регламентами организации питания – базы практики, стандартами чистоты, с учетом обеспечения безопасности продукции, оказываемой услуги.	
	<b>Итого</b>			<b>90</b>

### **3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ**

#### **3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению**

*холодильное оборудование:*

льдогенератор.

шкаф холодильный;

шкаф морозильный;

шкаф интенсивной заморозки;

охлаждаемый прилавок-витрина

*механическое оборудование:*

кофемолка

блендер (гомогенизатор), (ручной с дополнительной насадкой для взбивания) ;

слайсер;

куттер или бликсер (для тонкого измельчения продуктов) ;

процессор кухонный;

овощерезка;

планетарный миксер;

привод универсальный с взбивания

*тепловое оборудование:*

эспрессо-машина (с холдерами в комплектации: 2 двойных портафилтра и 1 одинарный);

чайник электрический для альтернативного заваривания кофе.

плиты электрические или с индукционным нагревом;

печь пароконвекционная;

конвекционная печь;

вок сковорода;

гриль электрический;

гриль – саломандра;

фритюрница;

микроволновая печь

*оборудование для упаковки, оценки качества и безопасности пищевых продуктов:*

овоскоп;

нитраттестер;

машина для вакуумной упаковки;

термоупаковщик;

*оборудование для мытья посуды:*

машина посудомоечная.

*вспомогательное оборудование:*

стол производственный;

кофейная стойка;

моечная ванна;

кулер для воды с охлаждением.

стол производственный с моечной ванной;

стеллаж передвижной;

моечная ванна двухсекционная

*Инвентарь, инструменты, кухонная посуда:*

весы для кофе;

ручная кофемолка с баночками для кофе;

темпер (совместимость с холдерами кофемашины);

нок-бокс;

ручная кофеварка для заваривания фильтр-кофе кемекс;

питчер 90-150, 300-350, 500-700;  
френч-пресс;  
коврик для темпинга;  
ручная кофеварка для заваривания методом аэропресс;  
барный коврик;  
воронка типа V60 для заваривания кофе;  
воронка иммерсионная клевер диппер (наличие клапана);  
кисточка для очистки кофемолки или корзины кофемашины;  
мерный стакан для эспresso;  
секундомер/таймер;  
разравниватель для молотого кофе к холдеру - совместимость с диаметром портафильтром;  
сервер для заваривания кофе;  
бак для мусора;  
набор для латте-арта;  
функциональные емкости из нержавеющей стали для хранения и транспортировки, термобоксы;  
набор разделочных досок (деревянных с маркерровкой «СО», «Гастрономия», «Готовая продукция» или из пластика с цветовой маркерровкой для каждой группы продуктов);  
подставка для разделочных досок;  
термометр со щупом;  
мерный стакан;  
венчик;  
миски (нержавеющая сталь) ;  
сито, шенуа;  
лопатки (металлические, силиконовые), половник;  
пинцет, щипцы кулинарные;  
набор ножей «поварская тройка»,  
мусат для заточки ножей;  
корзины для органических и неорганических отходов.

#### *Посуда:*

пара для эспresso (блюдец + чашка);  
пара для капучино (блюдец + чашка);  
чайная пара (блюдец + чашка);  
пара для латте (блюдец + чашка);  
набор титестер;  
ложка для каппинга;  
чашка для каппинга;

#### *расходные материалы:*

фильтр для Кемекс белый круглый развернутый;  
фильтр для Кемекс белый круглый развернутый;  
фильтры бумажные конусные для воронки;  
фильтр бумажный для воронок v60;  
салфетки бумажные одноразовые гостевые квадратные;  
бумажные полотенце 2 слойные в рулоне;  
пакеты для мусора 60л;  
тряпки-салфетки вискозные;

#### *Кухонная посуда:*

набор кастрюль 5л, 3л, 2л, 1.5л, 1л; сотейники 0.8л, 0.6л, 0.2л;  
набор сковород диаметром 24см, 32см; гриль сковорода;  
сотейники

суповые миски

*расходные материалы:*

стрейч пленка для пищевых продуктов

пакеты для вакуумного аппарата, шпагат, контейнеры одноразовые для пищевых продуктов, перчатки силиконовые

*посуда для презентации:*

тарелки глубокие, тарелки глубокие (шляпа), тарелки плоские диаметром 24см, 32см, блюдо прямоугольное, соусники

**Оснащение рабочих мест учебной кухни ресторана оборудованием, инвентарем, инструментами, посудой:**

- |                                 |  |
|---------------------------------|--|
| -рабочие столы;                 | трафареты                                |
| -стол с мраморным покрытием;    | -кисти                                   |
| -весы настольные;               | -кондитерские мешки                      |
| -цветные разделочные доски ;    | -насадки;                                |
| -ножи поварской тройки;         | -подставки для тортов;                   |
| -щипцы универсальные;           | -набор для работы с марципаном;          |
| -лопатки;                       | -формы, трафареты для шоколада и конфет; |
| -веселки;                       | -шаблоны для бисквита;                   |
| -венчики;                       | -полусферы;                              |
| -ложки;                         | -эластомули (силиконовые формы) для      |
| -ножи экономной очистки овощей; | выпечки и заморозки;                     |
| -гастроемкости;                 | -аэрограф с компрессором;                |
| -кастрюли;                      | -термометры;                             |
| -сотейники;                     | -спиртовка;                              |
| -сковороды;                     | -бытовой фен;                            |
| -сита;                          | -силиконовые штампы, силиконовые         |
| -сито конусообразное;           | жгуты;                                   |
| -выемки;                        | -горелка профессиональная;               |
| -формы;                         | -темпер для шоколада;                    |
| -паллеты;                       | -пульверизатор для шоколадного велюра    |
| -скребки;                       | -силиконовые коврики;                    |

В учебной мастерской «Ресторанного сервиса» оборудованы зоны инструктажа.

*Оборудование и технологическое оснащение рабочих мест на базе практики:*

эспрессо-машина (с холдерами в комплектации: 2 двойных портафильтра и 1 одинарный); чайник электрический для альтернативного заваривания кофе, льдогенератор, машина посудомоечная, весы для кофе; ручная кофемолка с баночками для кофе; темпер (совместимость с холдерами кофемашины); нок-бокс; ручная кофеварка для заваривания фильтр-кофе кемекс; питчер 90-150, 300-350, 500-700; френч-пресс; коврик для темпинга; ручная кофеварка для заваривания методом аэропресс; барный коврик; воронка типа V60 для заваривания кофе; воронка иммерсионная клевер диппер (наличие клапана); кисточка для очистки кофемолки или корзины кофемашины; мерный стакан для эспрессо; секундомер/таймер.

В Учебной кухне ресторана оборудованы зоны инструктажа.

*Оборудование и технологическое оснащение рабочих мест на базе практики:* весоизмерительное оборудование, овощерезательная машина, пароконвектомат, электрическая плита, протирачная машина, блендер, слайсер, холодильные шкафы; шкаф шоковой заморозки, инструменты, инвентарь, посуда (разделочные доски, ножи поварской тройки; щипцы универсальные; лопатка; веселка; венчик; ложки; шумовка; экономной очистки овощей; гастроемкости; кастрюли;

сотейники; сковороды; сито; сито конусообразное, нуазетные выемки и др.).

### **3.2. Информационное обеспечение обучения**

*Перечень используемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы*

#### **Основные источники (печатные):**

1. Российская Федерация. Законы. О качестве и безопасности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: федер. закон: [принят Гос. Думой 1 дек.1999 г.: одобр. Советом Федерации 23 дек. 1999 г.: в ред. на 13.07.2015г. № 213-ФЗ].
2. Российская Федерация. Постановления. Правила оказания услуг общественного питания [Электронный ресурс]: постановление Правительства РФ: [Утв. 15 авг. 1997 г. № 1036: в ред. от 10 мая 2007 № 276].
3. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 8 с.  
ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. - Введ. 2016-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 48 с.
4. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 10 с.
5. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия – Введ. 2016 – 01 – 01.- М.: Стандартинформ, 2014.- III, 12 с.
6. ГОСТ 30389 - 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования – Введ. 2016 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014.- III, 12 с.
7. СанПиН 2.3.2. 1324-03 Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 22 мая 2003 г. № 98.
8. СП 1.1.1058-01. Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 13 июля 2001 г. № 18 [в редакции СП 1.1.2193-07 «Дополнения № 1»]. – Режим доступа: [http://www.fabrikabiz.ru/1002/4/0.php-show\\_art=2758](http://www.fabrikabiz.ru/1002/4/0.php-show_art=2758).
9. СанПиН 2.3.2.1078-01 Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 20 августа 2002 г. № 27
10. СанПиН 2.3.6. 1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 08 ноября 2001 г. № 31 [в редакции СП 2.3.6. 2867-11 «Изменения и дополнения» № 4»]. – Режим доступа:
11. Профессиональный стандарт «Повар». Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 08.09.2015 № 610н (зарегистрировано в Минюсте России 29.09.2015 № 39023).
12. Профессиональный стандарт «Руководитель предприятия питания». Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 07.05.2015 № 281н (зарегистрировано в Минюсте России 02.06.2015 № 37510).
13. Профессиональный стандарт «Кондитер/Шоколадье».
14. Сборник технических нормативов – Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях/ под общ. ред. М.П. Могильного, В.А.Тутельяна. - М.: ДеЛи принт, 2015.- 544с.
15. Сборник технических нормативов – Сборник рецептов на продукцию диетического питания для предприятий общественного питания/ под общ. ред. М.П. Могильного, В.А.Тутельяна. - М.: ДеЛи плюс, 2013.- 808с.

16. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания: Сборник технических нормативов. Ч. 1 / под ред. Ф.Л.Марчука - М.: Хлебпродинформ, 1996. – 615 с.
  17. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания: Сборник технических нормативов. Ч. 2 / Под общ. ред. Н.А.Лупея. - М.: Хлебпродинформ, 1997.- 560 с.
  18. Сборник технологических нормативов по производству мучных кондитерских и булочных изделий. Сборник рецептур. / Минторг России – М.: Легкая промышленность и бытовое обслуживание, 1999.
  19. Сборник рецептур мучных кондитерских и булочных изделий для предприятий общественного питания М. «Экономика», 1986г.
  20. Общественное питание. Справочник кондитера М., 2012
  21. Анфимова Н.А. Кулинария: учебник для НПО/ Н.А Анфимова, Л.Л. Татарская. – М.: Издательский центр «Академия», 2014 – 328 с.
  22. Бутейкис Н.Г. Технология приготовления мучных кондитерских изделий: учебник для НПО. – 13-е изд. стер./ Н.Г. Бутейкис. – М.: Академия, 2014. – 336с.
  23. Кащенко В.Ф. Оборудование предприятий общественного питания: учебное пособие/В.Ф. Кащенко, Р.В. Кащенко. – М.: Альфа, 2015. – 416 с.
  24. Матюхина З.П. Товароведение пищевых продуктов: учебник для нач. проф. образования / З.П. Матюхина. - М.: Академия, 2014. – 336 с.
  25. Мармузова Л.В. Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевой промышленности: учебник для НПО/ Л.В. Мармузова. - М.: Академия, 2014. – 160 с.
  26. Радченко С.Н Организация производства на предприятиях общественного питания: учебник для нач. проф. образования /С.Н. Радченко.- «Феникс», 2013 – 373 с.
  27. Профессиональные стандарты индустрии питания. Т.1 / Федерация Рестораторов и Отельеров. - М.: Ресторанные ведомости, 2013. – 512 с.
- Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: учебник для нач. проф. образования/ В.В. Усов. – 3-е издание, стер. -

#### **(Электронные)**

<http://pravo.gov.ru/proxy/ips/?docbody=&nd=102063865&rdk=&backlink=1>  
<http://ozpp.ru/laws2/postan/post7.html>  
[http://www.ohranatruda.ru/ot\\_biblio/normativ/data\\_normativ/46/46201/](http://www.ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/46/46201/)  
[http://ohranatruda.ru/ot\\_biblio/normativ/data\\_normativ/9/9744/](http://ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/9/9744/)  
<http://fcior.edu.ru/catalog/meta/5/p/page.html>;

#### **Дополнительные электронные ресурсы**

Кофейный словарь <https://rba-org.ru/slovar/>  
 Фильмы о кофе FilmAboutCoffeeСША, 2014;  
 TheCoffeeManАвстралия, 2016;  
 BaristasСША, 2019;  
 AeropressmovieЧехия, 2018;  
 Российская ассоциация бариста (RussianBaristaAssociation)  
 Блоги, курсы и YouTube-каналыBaristaHustle  
 Для баристов<https://capecoffee.ru/blog/kto-takoj-barista>



#### 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ ПО ПРОФЕССИОНАЛЬНОМУ МОДУЛЮ

Контроль и оценка результатов освоения производственной практики осуществляется преподавателем в процессе проведения лабораторных занятий и приёма отчетов, а также сдачи обучающимися экзамена.

Профессиональные компетенции	Показатели оценки результата	Метод контроля за освоением компетенций
<b>МДК 04.01</b> Организация процессов приготовления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента		
ПК 1.1-1.6	<p><b>Умения:</b> 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;</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> <p><b>Действия:</b></p> <p>Подготовка, уборка рабочего места повара при выполнении работ по приготовлению холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента.</p>	<p><b>Текущий контроль:</b></p> <p>- защита отчетов по практическим/ лабораторным занятиям;</p> <p>- оценка заданий для внеаудиторной (самостоятельной) работы:</p> <p>- экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий в процессе практических/лабораторных занятий, производственной практики</p> <p><b>Промежуточная</b></p>

	<p>Подбор, подготовка к работе, проверка технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов.</p> <p>Подготовка рабочего места для порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых холодных и горячих десертов, напитков.</p>	<p><b>аттестация:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- экспертная оценка выполнения практических заданий на зачете/экзамене по МДК;</li> <li>- экспертная оценка отчетов по учебной и производственной практике</li> </ul> <p><b>Итоговый контроль:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- экспертная оценка сформированности ПК и ОК на демонстрационном экзамене</li> </ul>
<b>МДК 04.02 Приготовление горячих и холодных напитков на основе кофе и чая</b>		
ПК 1.1-1.6	<p><b>Умения:</b> Разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры холодных и горячих напитков на основе кофе и чая в соответствии с изменением спроса, с учетом 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, инвентаря бариста, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;</p> <p>применять, комбинировать различные способы приготовления, творческого оформления и подачи холодных и горячих напитков на основе кофе и чая;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ;</li> </ul> <p><b>Действия:</b></p> <p>Подготовка, уборка рабочего места бариста при выполнении работ по</p>	<p><b>Текущий контроль:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- защита отчетов по практическим/лабораторным занятиям;</li> <li>- оценка заданий для внеаудиторной (самостоятельной) работы:</li> </ul> <ul style="list-style-type: none"> <li>- экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий в процессе практических/лабораторных занятий, производственной практики</li> </ul>

	<p>приготовлению холодных и горячих напитков на основе кофе и чая.</p> <p>Подбор, подготовка к работе, проверка технологического оборудования, инвентаря бариста, весоизмерительных приборов.</p>	<p><b>Промежуточная аттестация:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- экспертная оценка выполнения практических заданий на зачете/экзамене по МДК;</li> <li>- экспертная оценка отчетов по учебной и производственной практике</li> </ul> <p><b>Итоговый контроль:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- экспертная оценка сформированности ПК и ОК на демонстрационном экзамене</li> </ul>
--	---	---

## АТТЕСТАЦИОННЫЙ ЛИСТ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

Профессиональный модуль 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»

1. Ф.И.О. студента \_\_\_\_\_

Группа \_\_\_\_\_ курс \_\_\_\_\_

2. Место проведения практики (организация, структурное подразделение), наименование, юридический адрес:

3. Время прохождения практики с \_\_\_\_\_ по \_\_\_\_\_

4. Виды и объем работ для студентов во время практики:

№ п/п	Виды работ	Объем часов	Дни
1.	Организация рабочих мест по приготовлению холодных и горячих десертов и напитков своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания – базы практики	30	5
2.	Выполнение задания (заказа) по приготовлению холодных и горячих напитков сложного в соответствии заданием (заказом) производственной программой ресторана/ кафе/кофейни Организация отпуска готовых холодных и горячих напитков с учетом соблюдения требований по безопасности продукции, обеспечения требуемой температуры отпуска и внешнего вида	60	10
ИТОГО		90	15

5. Качество выполнения работ в соответствии с технологией и (или) требованиями организации, в которой проходила практика (по 5-ти бальной шкале)

№ п/п	Виды работ	Оценка/ подпись
1.	Организация рабочих мест по приготовлению холодных десертов, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания – базы практики	
	Организация рабочих мест по приготовлению горячих десертов, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания – базы практики	
	Организация рабочих мест по приготовлению холодных и горячих напитков на основе чая и кофе, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания – базы практики	
2.	Выполнение задания (заказа) по приготовлению холодных десертов сложного ассортимента в соответствии заданием (заказом) производственной программой кухни ресторана. Организация хранения готовых холодных десертов на раздаче с учетом соблюдения требований по безопасности продукции, обеспечения	

требуемой температуры отпуска	
Выполнение задания (заказа) по приготовлению холодных десертов сложного ассортимента в соответствии заданием (заказом) производственной программой кухни ресторана. Организация хранения готовых холодных десертов на раздаче с учетом соблюдения требований по безопасности продукции, обеспечения требуемой температуры отпуска	
Выполнение задания (заказа) по приготовлению холодных напитков на основе кофе и чая в соответствии заданием (заказом) производственной программой кухни ресторана. Организация хранения готовых холодных напитков на основе кофе и чая на раздаче с учетом соблюдения требований по безопасности продукции, обеспечения требуемой температуры отпуска	
Выполнение задания (заказа) по приготовлению горячих десертов сложного ассортимента в соответствии заданием (заказом) производственной программой кухни ресторана. Организация хранения готовых горячих десертов на раздаче с учетом соблюдения требований по безопасности продукции, обеспечения требуемой температуры отпуска	
Выполнение задания (заказа) по приготовлению горячих напитков на основе чая и кофе в соответствии заданием (заказом) производственной программой кухни ресторана. Организация хранения готовых горячих напитков на раздаче с учетом соблюдения требований по безопасности продукции, обеспечения требуемой температуры отпуска	

\* - дополнительный балл

#### 6. Освоенные компетенции

	Освоенные компетенции	Да/нет
ОК 1	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам	
ОК 4	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.	
ОК 7	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.	

#### ОТЗЫВ

Во время прохождения учебной практики студент (ка) \_\_\_\_\_

Руководитель практики от предприятия \_\_\_\_\_

(Ф.И.О. ДОЛЖНОСТЬ) М.П.

