

**Комитет образования, науки и молодежной политики Волгоградской области
Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
«Урюпинский агропромышленный техникум»**

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

**ПМ.04. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих
сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента
по профессии 43.01.09 Повар, кондитер**

Урюпинск, 2022 г.

Организация-разработчик: государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение «Урюпинский агропромышленный техникум»

Разработчик:

Рыкова Л.П., мастер производственного обучения

Согласовано:

Молоканова К.М. – главный технолог БКК «Урюпинский»



Рассмотрена

на заседании предметно-цикловой комиссии профессиональных дисциплин

протокол № 1 от «06» 09 2022 г.

Председатель ППЦК: А.В. Ветошкина

СОДЕРЖАНИЕ

1.	ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	4
2.	РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	5
3.	СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	6
4.	УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	14
5.	КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	18

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

1.1. Область применения рабочей программы практики.

Рабочая программа учебной практики **ПМ.04 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента**, разработана на основе федерального государственного образовательного стандарта (ФГОС) среднего профессионального образования (СПО) по профессии/специальности 43.01.09 Повар, кондитер, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 09.12.2016 г. № 1569; профессионального стандарта "Повар", утвержденного приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 08.09.2015г. №610 н (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 29 сентября 2015 г., регистрационный N 39023); профессионального стандарта "Кондитер", утвержден приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 7 сентября 2015 г. N 597н(зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 21 сентября 2015 г., регистрационный N 38940).

Область профессиональной деятельности, в которой выпускники, освоившие образовательную программу, могут осуществлять профессиональную деятельность; сервис, оказание услуг населению (торговля, техническое обслуживание, ремонт, предоставление персональных услуг, услуги гостеприимства, общественное питание и прочее).

1.2. Требования к результатам освоения рабочей программы учебной практики, цели и задачи практики.

Учебная практика реализуется в рамках профессионального модуля ПМ.04 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента,

Программы подготовки квалифицированных рабочих и служащих по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, направлена на достижение следующих целей:

закрепление знаний и углубление теоретической подготовки обучающихся, приобретение ими первичных профессиональных навыков и первоначального практического опыта работы по избранной специальности.

Задачами учебной практики являются:

ознакомление с основными видами социального инструментария, используемого социальными учреждениями в своей деятельности;

получение первичных профессиональных умений по профессии, приобретение опыта организационной работы;

повышение мотивации к профессиональному самосовершенствованию.

2. Результаты освоения рабочей программы учебной практики

В результате освоения образовательной программы у выпускника должны быть сформированы общие и профессиональные компетенции.

Выпускник, освоивший образовательную программу должен обладать следующими общими компетенциями (ОК):

ОК.01.Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.

ОК.02.Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.

ОК.03.Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.

ОК.04.Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.

ОК.05.Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.

ОК.06.Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей.

ОК.07.Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.

ОК.09.Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.

ОК.10.Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.

ОК11.Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере

Выпускник, освоивший образовательную программу, должен быть готов к выполнению основных видов профессиональной деятельности и обладать профессиональными компетенциями:

ПМ.04 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента.

ПК 4.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 4.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента.

ПК 4.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента.

ПК 4.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента.

ПК 4.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента.

2.1. Количество недель (часов) на освоение программы учебной практики:

Всего 3 недели - 108 часов.

3. Структура и содержание учебной практики по профессии: 43.01.09 Повар, кондитер

ПМ.04. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента. В результате изучения профессионального модуля обучающийся должен:

иметь практический опыт в:

- подготовке, уборке рабочего места, выборе, подготовке к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов.
- выборе, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении, творческом оформлении, эстетической подаче холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных;
- упаковке, складирование неиспользованных продуктов;
- порционировании (комплектовании), упаковке на вынос, хранении с учетом требований к безопасности готовой продукции;
- ведении расчетов с потребителями.

уметь:

- рационально организовывать, проводить уборку рабочего места повара, выбирать, подготавливать к работе, безопасно эксплуатировать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы с учетом инструкций и регламентов;
- соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;
- выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных;
- порционировать, комплектовать, эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований безопасности готовой продукции.

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и видов работ учебной/производственной практики	Содержание материала учебной/производственной практики	Объем часов
1	2	3
ПМ.04 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента.		
УП.04 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента.		108

УП.04.1. Подготовка сырья и продуктов для приготовления сладких блюд. Приготовление холодных сладких блюд. Оформление, отпуск, хранение. ПК.4.1., 4.2.	Содержание: 1. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования. 2. Оценка качества сырья и продуктов. Особенности обработки некоторых свежих плодов и ягод 3. Подготовка свежих плодов, ягод и дополнительного сырья к производству. Подготовка консервированных, свежемороженых, сушеных плодов и ягод. 4. Выбор, применение, комбинирование методов приготовления сладких блюд и напитков с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа. 5. Приготовление, оформление сладких блюд (карпаччо из свежих фруктов и ягод, компот их сухих фруктов, блинчики креп-сюзет), в том числе региональных, с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции. 5. Оценка качества готовых сладких блюд перед отпуском, упаковкой на вынос. 6. Хранение с учетом температуры подачи на раздаче. 7. Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление сладких блюд и напитков разнообразного ассортимента для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. 8. Хранение блюд.	6
УП.04.2. Приготовление холодных сладких блюд. Оформление, отпуск, хранение. ПК.4.1., 4.2., 4.4..	Содержание: 1. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования. 2. Подготовка свежих плодов, ягод и дополнительного сырья к производству. 3. Выбор, применение, комбинирование методов приготовления сладких блюд с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа. 4. Приготовление, оформление сладкого блюда (банан фламбе, компот из свежих плодов, малиновые равиоли), в том числе региональных, с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции. 5. Оценка качества готовых блюд перед отпуском, упаковкой на вынос. 6. Хранение с учетом температуры подачи на раздаче. 7. Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление сладких блюд и напитков разнообразного ассортимента для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. 8. Хранение блюд.	6
УП.04.3. Приготовление холодных сладких блюд. Оформление, отпуск, хранение. ПК.4.1., 4.2., 4.4..	Содержание: 1. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования. 2. Подготовка свежих плодов, ягод и дополнительного сырья к производству. 3. Выбор, применение, комбинирование методов приготовления сладких блюд с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа. 4. Приготовление, оформление блюда (Груша в сиропе, компот из цитрусовых, Шарлотка бисквитная с карамелью) в том числе региональных, с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции. 5. Оценка качества готовых блюд перед отпуском, упаковкой на вынос.	6

	6. Хранение с учетом температуры подачи на раздаче. 7. Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление сладких блюд и напитков разнообразного ассортимента для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. 8. Хранение блюд.	
УП.04.4. Приготовление холодных сладких блюд. Оформление, отпуск, хранение. <i>ПК.4.1., 4.2., 4.4..</i>	Содержание: 1. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования. 2. Подготовка свежих плодов, ягод и дополнительного сырья к производству. 3. Выбор, применение, комбинирование методов приготовления холодных сладких блюд с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа. 4. Приготовление, оформление сладкого блюда (десерт «тирамису», компот из тыквы и яблок), с учетом рационального расхода продуктов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции. 5. Оценка качества готовых блюд и напитков перед отпуском, упаковкой на вынос. 6. Хранение с учетом температуры подачи на раздаче. 7. Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление сладких блюд и напитков разнообразного ассортимента для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. 8. Хранение блюд.	6
УП.04.5. Приготовление холодных сладких блюд. Оформление, отпуск, хранение. <i>ПК.4.1., 4.2., 4.4..</i>	Содержание: 1. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования. 2. Подготовка свежих плодов, ягод и дополнительного сырья к производству. 3. Выбор, применение, комбинирование методов приготовления сладких блюд с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа. 4. Приготовление, оформление сладкого блюда и напитка (карамелизированные орехи с инжиром, чизкейк с маскарпоне, кисель молочный) с учетом рационального расхода продуктов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции. 5. Оценка качества готовых блюд и напитков перед отпуском, упаковкой на вынос. 6. Хранение с учетом температуры подачи на раздаче. 7. Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление сладких блюд разнообразного ассортимента для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. 8. Хранение блюд.	6
УП.04.6. Приготовление холодных сладких блюд и холодных напитков. Оформление, отпуск, хранение. <i>ПК.4.1., 4.2.</i>	Содержание: 1. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования. 2. Подготовка свежих плодов, ягод, орехов и дополнительного сырья к производству. 3. Выбор, применение, комбинирование методов приготовления сладких блюд с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа. 4. Приготовление, оформление сладкого блюда (фруктовый минестроне с соусом банановым с базиликом, яблочный	6

	взвар с инжиром и черносливом), желе из черной смородины), в том числе региональных, с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции. 5. Оценка качества готовых сладких блюд перед отпуском, упаковкой на вынос. 6. Хранение с учетом температуры подачи на раздаче. 7. Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление сладких блюд и напитков разнообразного ассортимента для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. 8. Хранение блюд.	
УП.04.7. Приготовление сладких блюд и напитков. Оформление, отпуск, хранение. <i>ПК.4.1., 4.2.</i>	Содержание: 1. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования. 2. Подготовка свежих плодов, ягод и дополнительного сырья к производству. 3. Выбор, применение, комбинирование методов приготовления холодных сладких блюд с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа. 4. Приготовление, оформление сладкого блюда Парфе шоколадный, кисель молочный густой, и холодного напитка (кофе черный с мороженым(глясе)), учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции. 5. Оценка качества готовых сладких блюд и напитков перед отпуском, упаковкой на вынос. 6. Хранение с учетом температуры подачи на раздаче. 7. Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление сладких блюд и напитков разнообразного ассортимента для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. 8. Хранение блюд.	6
УП.04.8. Приготовление желированных сладких блюд и холодных напитков. Оформление, отпуск, хранение. <i>ПК.4.1., 4.2.</i>	Содержание: 1. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования. 2. Подготовка свежих плодов, ягод и дополнительного сырья к производству. 3. Выбор, применение, комбинирование методов приготовления холодных сладких блюд с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа. 4. Приготовление, оформление многослойного желе и холодного напитка (напиток клюквенный), с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции. 5. Оценка качества готовых сладких блюд и напитков перед отпуском, упаковкой на вынос. 6. Хранение с учетом температуры подачи на раздаче. 7. Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление сладких блюд и напитков разнообразного ассортимента для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. 8. Хранение блюд.	6
УП.04.9. Приготовление сладких блюд и напитков. Оформление, отпуск, хранение.	Содержание: 1. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования. 2. Подготовка свежих плодов, ягод и дополнительного сырья к производству.	6

ПК.4.1., 4.2.	3. Выбор, применение, комбинирование методов приготовления сладких блюд и напитков с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа. 4. Приготовление, оформление мусс яблочный на манной крупе, напитка шоколад, в том числе региональных, с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции. 5. Оценка качества готовых сладких блюд и напитков перед отпуском, упаковкой на вынос. 6. Хранение с учетом температуры подачи на раздаче. 7. Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление сладких блюд и напитков разнообразного ассортимента для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. 8. Хранение блюд.	
УП.04.10. Приготовление сладких блюд и напитков. Оформление, отпуск, хранение. ПК.4.1., 4.2.	Содержание: 1. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования. 2. Подготовка свежих плодов, ягод и дополнительного сырья к производству. 3. Выбор, применение, комбинирование методов приготовления холодных сладких блюд и напитков с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа. 4. Приготовление, оформление самбук из плодов, смузи, в том числе региональных, с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции. 5. Оценка качества готовых сладких блюд и напитков перед отпуском, упаковкой на вынос. 6. Хранение с учетом температуры подачи на раздаче. 7. Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление сладких блюд и напитков разнообразного ассортимента для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. 8. Хранение блюд.	6
УП.04.11. Приготовление желированных сладких блюд, напитков фруктовых. Оформление, отпуск, хранение. ПК.4.1., 4.2.	Содержание: 1. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования. 2. Подготовка свежих плодов, ягод и дополнительного сырья к производству. 3. Приготовление, оформление сладкого блюда крем ванильный с клубничным соусом, напиток лимонный. 4. Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление холодных сладких блюд и напитков разнообразного ассортимента для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. 5. Оценка качества готовых сладких блюд и напитков перед отпуском, упаковкой на вынос. 6. Хранение с учетом температуры подачи на раздаче. 7. Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление холодных сладких блюд и напитков разнообразного ассортимента для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. 8. Хранение блюд	6
УП.04.12. Приготовление сладких блюд, мороженое. Оформление,	Содержание: 1. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования.	

отпуск, хранение. ПК.4.1., 4.2.	2. Подготовка свежих плодов, ягод и дополнительного сырья к производству. 3. Приготовление, оформление сладкого блюда «Сливочный пломбир», сорбет банановый, напиток «Лимонад» 4. Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление холодных сладких блюд разнообразного ассортимента для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. 5. Оценка качества готовых сладких блюд и напитков перед отпуском, упаковкой на вынос. 6. Хранение с учетом температуры подачи на раздаче. 7. Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление сладких блюд и напитков разнообразного ассортимента для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. 8. Хранение блюд	6
УП.04.13. Приготовление сладких блюд, напитков. Оформление, отпуск, хранение. ПК.4.1., 4.2.	Содержание: 1. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования. 2. Подготовка свежих плодов, ягод и дополнительного сырья к производству. 3. Приготовление, оформление сладкого блюда Шарлотка с яблоками, горячего напитка чай 4. Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление сладких блюд и напитков разнообразного ассортимента для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. 5. Оценка качества готовых сладких блюд и напитков перед отпуском, упаковкой на вынос. 6. Хранение с учетом температуры подачи на раздаче. 7. Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление сладких блюд и напитков разнообразного ассортимента для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. 8. Хранение блюд	6
УП.04.14. Приготовление горячих сладких блюд, напитков. Оформление, отпуск, хранение. ПК.4.1., 4.2, 4.3.	Содержание: 1. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования. 2. Подготовка свежих плодов, ягод и дополнительного сырья к производству. 3. Выбор, применение, комбинирование методов приготовления горячих сладких блюд с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа. 4. Приготовление, оформление блюда суфле фруктовое, холодный напиток «Коктейль молочный» с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции. 5. Оценка качества готовых сладких блюд и напитков перед отпуском, упаковкой на вынос. 6. Хранение с учетом температуры подачи на раздаче. 7. Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление сладких блюд и напитков разнообразного ассортимента для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. 8. Хранение блюд.	6
УП.04.15. Приготовление сладких блюд и напитков. Оформление, отпуск, хранение.	Содержание: 1. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования. 2. Подготовка свежих плодов, ягод и дополнительного сырья к производству.	6

ПК.4.1., 4.2, 4.3.	3. Выбор, применение, комбинирование методов приготовления сладких блюд с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа. 4. Приготовление, оформление сладкого блюда Пудинг шоколадный, горячего напитка Какао с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции. 5. Оценка качества готовых сладких блюд перед отпуском, упаковкой на вынос. 6. Хранение с учетом температуры подачи на раздаче. 7. Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление сладких блюд и напитков разнообразного ассортимента для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. 8. Хранение блюд.	
УП.04.16. Приготовление сладких блюд, напитков. Оформление, отпуск, хранение. ПК.4.1., 4.2, 4.3.	Содержание: 1. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования. 2. Подготовка свежих плодов, ягод и дополнительного сырья к производству. 3. Выбор, применение, комбинирование методов приготовления сладких блюд с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа. 4. Приготовление, оформление десерта Брауни с вишней, горячего напитка кофе, с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции. 5. Оценка качества готовых сладких блюд и напитков перед отпуском, упаковкой на вынос. 6. Хранение с учетом температуры подачи на раздаче. 7. Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление сладких блюд и напитков разнообразного ассортимента для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. 8. Хранение блюд.	6
УП.04.17. Приготовление блюд из яблок, согревающих напитков. Элементы оформления десертов и сладких блюд. Оформление, отпуск, хранение. ПК.4.1., 4.2, 4.3.	1. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования. 2. Подготовка свежих плодов, ягод и дополнительного сырья к производству. 3. Выбор, применение, комбинирование методов приготовления горячих сладких блюд из теста с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа. 4. Приготовление, оформление блюд из яблок - яблочный крамбл с изюмом, согревающего напитка Сбитень, с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции. 5. Оценка качества готовых сладких блюд и напитков перед отпуском, упаковкой на вынос. 6. Хранение с учетом температуры подачи на раздаче. 7. Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление сладких блюд и напитков разнообразного ассортимента для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. 9. Хранение блюд.	6
УП.04.18.	Дифференцированный зачет	6

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

Оснащение рабочих мест мастерской «Учебная кухня ресторана» оборудованием, инвентарем, инструментами, посудой:

1. Весы настольные электронные;
 2. Пароконвектомат;
 3. Конвекционная печь;
 4. Жарочный шкаф
 5. Кофе-машина, кофемолки, кофеварки
 6. Электроплита
 7. Электрофритюрница
 8. Гриль-саламандра
 9. Взбивальная машина (настольная)
 10. Блендер с насадкой для взбивания
 11. Миксер для коктейлей
 12. Процессор кухонный
 13. Куттер
 14. Слайсер
 15. Машина для вакуумной упаковки;
 16. Овоскоп;
 17. Нитраттестер;
 18. Стол производственный с моечной ванной;
 19. Производственные столы.
 20. Стеллаж для посуды.
- ✓ набор разделочных досок (пластик с цветовой маркировкой для каждой группы продуктов);
 - ✓ ножи для удаления сердцевины яблок, желобковый нож, ножи для очистки фруктов, терка-шинковка;
 - ✓ набор инструментов для карвинга;
 - ✓ приспособления для вскрытия консервных банок;
 - ✓ шумовка, дуршлаг;
 - ✓ соковыжималки ручные;
 - ✓ ложки; мерный стакан; сито; шенуа; половник;
 - ✓ силиконовые кисточки;
 - ✓ кондитерские мешки с насадками;
 - ✓ венчики для взбивания;
 - ✓ лопатки, шпатель кондитерский;
 - ✓ формочки силиконовые порционные; вырубки для гренков;
 - ✓ мерные ложки;
 - ✓ креманки стеклянные и металлические;
 - ✓ набор кастрюль;
 - ✓ набор сотейники;
 - ✓ набор сковород;
 - ✓ кастрюли для варки на пару с сетчатым дном;
 - ✓ функциональные ёмкости;
 - ✓ противень с высокими бортами;
 - ✓ корзины для отходов;
 - ✓ стрейч пленка для пищевых продуктов;
 - ✓ пергамент, фольга;
 - ✓ пакеты для вакуумного аппарата;
 - ✓ контейнеры для хранения обработанных фруктов, ягод;
 - ✓ перчатки силиконовые.

Учебная практика реализуется в мастерских профессиональной образовательной организации и требует наличия оборудования, инструментов, расходных материалов, обеспечивающих выполнение всех видов работ, определенных содержанием программ профессиональных модулей, в том числе оборудования и инструментов, используемых при проведении чемпионатов WorldSkills и указанных в инфраструктурных листах конкурсной документации WorldSkills по компетенции «Поварское и кондитерское дело» (или их аналогов).

Требования охраны труда, безопасности жизнедеятельности и пожарной безопасности должны соответствовать правилам и нормам.

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

1. Анфимова Н.А. Кулинария: учебник для НПО/ Н.А. Анфимова, Л.Л. Татарская. - М.: Издательский центр «Академия», 2014 - 328 с.

Дополнительные источники:

1. Золин В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания: учебник для нач. проф. образования / В.П. Золин. – 10-е изд. стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2011. – 320с.

2. Ларионова Н.М. Техническое оснащение организаций общественного питания и охрана труда: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования/ Н.М. Ларионова. - М.: Издательский центр «Академия», 2015. -208с.

3. Матюхина З.П. Товароведение пищевых продуктов: учебник для нач. проф. образования / З.П. Матюхина. – 5-е изд. стер. - М.: Академия, 2013. - 336 с.

4. Матюхина З.П. Основы физиологии питания, микробиологии, гигиены и санитарии: учебник для нач. проф. образования/ З.П. Матюхина. -5-е изд., стер. -М.: Издательский центр «Академия», 2011. -256с.

5. Мартинчик А.Н. Микробиология, физиология питания, санитария: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования/ А.Н. Мартинчик, А.А. Королёв, Ю.В. Несвижский. - 4-е изд., стер. -М.: Издательский центр «Академия», 2014. -352с.

6. Мармузова Л.В. Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевой промышленности: учебник для НПО/ Л.В. Мармузова. - М.: Академия, 2014. - 160 с.

7. Потапова И.И. Калькуляция и учет. - М.: Издательский центр «Академия», 2012. -186 с.

8. Сеницына А.В. Приготовление сладких блюд напитков: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / А.В. Сеницына, Е.И. Соколова. – М.: Издательский центр «Академия», 2016. – 304с.

9. Харченко Н.Э. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий: учебное пособие для студ. учреждений сред. проф. образования / Н.Э. Харченко. - 10-е изд., стер.- М., : Издательский центр «Академия», 2017 - 512 с.

Нормативная документация:

1. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 8 с.

2. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. - Введ. 2016-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 48 с.

3. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.- Введ. 2015- 01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 10 с.

4. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия – Введ. 2016 – 01 – 01.- М.: Стандартиформ, 2014.- III, 12 с.

5. ГОСТ 30389 - 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования – Введ. 2016 – 01 – 01. – М.: Стандартиформ, 2014.- III, 12 с.

6. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартиформ, 2014. – III, 11 с.

7. ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию.- Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартиформ, 2014.- III, 16 с.

8. ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартиформ, 2014. – III, 10 с.

9. Сборник технических нормативов – Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях/ под общ. ред. М.П. Могильного, В.А.Тутельяна. - М.: ДеЛи принт, 2015.- 544с.

10. Сборник технических нормативов – Сборник рецептур на продукцию диетического питания для предприятий общественного питания/ под общ. ред. М.П. Могильного, В.А.Тутельяна. - М.: ДеЛи плюс, 2013.- 808с.

11. Профессиональный стандарт «Повар». Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 08.09.2015 № 610н (зарегистрировано в Минюсте России 29.09.2015 № 39023).

Электронные ресурсы:

1. Электронные учебники:

- «Повар. Приготовление вторых блюд».

- «Повар-кондитер. Приготовление изделий из теста; приготовление сладких блюд и напитков». Обучающие системы, Федеральное унитарное предприятие «Труд».

- «Повар. Специалист по приготовлению холодных блюд, закусок, соусов».

Обучающие системы, Федеральное унитарное предприятие «Труд».

2. Электронные пособия:

Карвинг; Рыба, морепродукты; Бармен, выпечка и десерты; Официант; - Русская кухня; Блюда из птицы; Суши, роллы, сашими; Итальянская кухня; Кавказская кухня; Французская кухня;

Электронные издания:

1. 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.

2. 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.

3. 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

4. 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
<http://pravo.gov.ru/proxy/ips/?docbody=&nd=102063865&rdk=&backlink=1>

Интернет-источники:

1. Домашний пир. Режим доступа: www.kushayte.ru
2. Книга кулинара. Режим доступа: knigakulinara.ru.
3. Журнал «Гастроном». Режим доступа: <http://www.gastronom.ru>
4. Кулинарные рецепты и советы <http://www.eda-server.ru/culinary-school/>
5. Все для общепита. Режим доступа: <http://www.pitportal.ru/>
6. Большой электронный сборник рецептур для предприятий общественного питания
Режим доступа: <http://www.100menu.ru>

5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

Контроль и оценка результатов освоения учебной практики осуществляется мастером производственного обучения в процессе освоения практики, а также сдачи обучающимися дифференцированного зачета в рамках промежуточной аттестации.

Результаты освоения (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата
ПК 4.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами	1. Подготовка рабочего места для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами выполнена в соответствии с установленными требованиями и заданными условиями. 2. Подготовка оборудования для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами выполнена в соответствии с установленными требованиями и заданными условиями. 3. Подготовка сырья, исходных материалов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами выполнена в соответствии с установленными требованиями и заданными условиями. 4. Санитарно-гигиенические требования при подготовке рабочего места, оборудования, сырья, исходных материалов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента соблюдены. 5. Правила электробезопасности при подготовке рабочего места, оборудования, сырья, исходных материалов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента соблюдены.
ПК 4.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента	1. Внешний вид приготовленных холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента соответствует заданным условиям. 2. Цвет приготовленных холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента соответствует заданным условиям. 3. Запах приготовленных холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента соответствует заданным условиям. 4. Вкус приготовленных холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента соответствует заданным условиям. 5. Консистенция приготовленных холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента соответствует заданным условиям. 6. Вес приготовленных холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента соответствует заданному значению. 7. Последовательность выполнения технологических операций при приготовлении холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента соответствует установленным требованиям. 8. Время приготовления холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента соответствует заданному значению. 9. Инвентарь и оборудование при приготовлении холодных

	сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента используются в соответствии с установленными требованиями. 10. Санитарно-гигиенические требования при приготовлении холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента соблюдены. 11. Правила электробезопасности при приготовлении холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента соблюдены.
ПК 4.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента	1. Внешний вид приготовленных горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента соответствует заданным условиям. 2. Цвет приготовленных горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента соответствует заданным условиям. 3. Запах приготовленных горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента соответствует заданным условиям. 4. Вкус приготовленных горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента соответствует заданным условиям. 5. Вес приготовленных горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента соответствует заданному значению. 6. Температура подачи приготовленных горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента соответствует установленным требованиям. 7. Сервировка и оформление приготовленных горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента соответствует современным тенденциям и заданным условиям. 8. Последовательность выполнения технологических операций при приготовлении горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента соответствует установленным требованиям. 9. Время приготовления горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента соответствует заданному значению. 10. Хранение горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента выполнено в соответствии с установленными требованиями. 11. Инвентарь и оборудование при приготовлении горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента используются в соответствии с установленными требованиями. 12. Санитарно-гигиенические требования при приготовлении горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента соблюдены. 13. Правила электробезопасности при приготовлении горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента соблюдены.
ПК 4.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента	1. Внешний вид приготовленных холодных напитков разнообразного ассортимента соответствует заданным условиям. 2. Цвет приготовленных холодных напитков разнообразного ассортимента соответствует заданным условиям. 3. Запах приготовленных холодных напитков разнообразного ассортимента соответствует заданным условиям. 4. Вкус приготовленных холодных напитков разнообразного ассортимента соответствует заданным условиям. 5. Консистенция приготовленных холодных напитков разнообразного ассортимента соответствует заданным условиям. 6. Вес приготовленных бутербродов холодных напитков

	разнообразного ассортимента соответствует заданному значению. 7. Температура подачи приготовленных холодных напитков разнообразного ассортимента соответствует установленным требованиям. 8. Сервировка и оформление приготовленных холодных напитков разнообразного ассортимента соответствует современным требованиям и заданным условиям. 9. Последовательность выполнения технологических операций при приготовлении холодных напитков разнообразного ассортимента соответствует установленным требованиям. 10. Время приготовления холодных напитков разнообразного ассортимента соответствует заданному значению. 11. Хранение холодных напитков разнообразного ассортимента выполнено в соответствии с установленными требованиями. 12. Инвентарь и оборудование при приготовлении холодных напитков разнообразного ассортимента используются в соответствии с установленными требованиями. 13. Санитарно-гигиенические требования при приготовлении холодных напитков разнообразного ассортимента соблюдены. 14. Правила электробезопасности при приготовлении холодных напитков разнообразного ассортимента соблюдены.
ПК 4.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента	1. Внешний вид приготовленных горячих напитков разнообразного ассортимента соответствует заданным условиям. 2. Цвет приготовленных горячих напитков разнообразного ассортимента соответствует заданным условиям. 3. Запах приготовленных горячих напитков разнообразного ассортимента соответствует заданным условиям. 4. Вкус приготовленных горячих напитков разнообразного ассортимента соответствует заданным условиям. 5. Консистенция приготовленных горячих напитков разнообразного ассортимента соответствует заданным условиям. 6. Вес приготовленных горячих напитков разнообразного ассортимента соответствует заданному значению. 7. Температура подачи горячих напитков разнообразного ассортимента соответствует установленным требованиям. 8. Сервировка и оформление горячих напитков разнообразного ассортимента соответствует современным требованиям и заданным условиям. 9. Последовательность выполнения технологических операций при приготовлении горячих напитков разнообразного ассортимента соответствует установленным требованиям. 10. Время приготовления горячих напитков разнообразного ассортимента соответствует заданному значению. 11. Хранение горячих напитков разнообразного ассортимента выполнено в соответствии с установленными требованиями. 12. Инвентарь и оборудование при приготовлении горячих напитков разнообразного ассортимента используются в соответствии с установленными требованиями. 13. Санитарно-гигиенические требования при приготовлении горячих напитков разнообразного ассортимента соблюдены. 14. Правила электробезопасности при приготовлении горячих напитков разнообразного ассортимента соблюдены.