

Государственное бюджетное профессиональное образовательное  
учреждение Иркутской области «Усть-Илимский техникум  
лесопромышленных технологий и сферы услуг»

(ГБПОУ «УИ ТЛТУ»)

УТВЕРЖДЕНА  
приказом директора  
№ 176 от «31» мая 2022 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

ПМ 04. ПРИГОТОВЛЕНИЕ, ОФОРМЛЕНИЕ И ПОДГОТОВКА К  
РЕАЛИЗАЦИИ ХОЛОДНЫХ И ГОРЯЧИХ СЛАДКИХ БЛЮД, ДЕСЕРТОВ,  
НАПИТКОВ РАЗНООБРАЗНОГО АССОРТИМЕНТА

Программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих  
по профессии 43.01.09 Повар, кондитер

Усть-Илимск  
2022

Рассмотрена и одобрена  
на заседании методического объединения  
Профессионального цикла ППКРС 3  
Протокол № 9 от «26» мая 2022г.  
Председатель МО

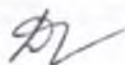
  
\_\_\_\_\_ М.В. Ступина

Разработчики: Цуперяк Людмила Валентиновна  
мастер производственного обучения высшей квалификационной категории

Рабочая программа производственной практики профессионального модуля ПМ.04 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента разработана на основе ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер от 9 декабря 2016 г. № 1569, профессионального стандарта 33.011 Повар (Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 8 сентября 2015г. № 610н), профессионального стандарта 33.010 Кондитер (Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 7 сентября 2015 г. № 597н) и с учетом рабочей программы профессионального модуля ПМ.04.

Согласовано:

Заместитель директора по  
учебно-производственной  
работе



О.П. Дьячкова

Заместитель директора по  
учебно-методической работе



А.А. Карьялайнен

заведующий библиотекой



Е.П. Попова

## СОДЕРЖАНИЕ

1	Паспорт программы производственной практики	4
2	Результаты освоения программы производственной практики	6
3	Тематический план и содержание производственной практики	7
4	Условия реализации программы производственной практики	31
5	Контроль и оценка результатов освоения производственной практики	35

# 1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

## 1.1. Область применения программы

Программа производственной практики является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по программам подготовки квалифицированных рабочих по профессии 43.01.09. Повар, кондитер, относящейся к укрупненной группе профессий и специальностей 43.00.00 Сервис и туризм, в части освоения вида профессиональной деятельности (ВПД): Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента

## 1.2. Цели и задачи производственной практики

Целью производственной практики является комплексное освоение обучающимися основного вида профессиональной деятельности (ВПД) Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, формирование общих и профессиональных компетенций.

Задачами производственной практики является

- закрепление и совершенствование профессиональных умений обучающихся,
- развитие общих и профессиональных компетенций,
- освоение современных производственных процессов,
- адаптация обучающихся к конкретным условиям деятельности организаций общественного питания.

## 1.3. Требования к результатам освоения производственной практики

В результате прохождения производственной практики по виду профессиональной деятельности (ВПД): Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента обучающийся должен уметь, знать и иметь практический опыт:

Практический опыт	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, эстетичной подаче холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных; упаковке, складировании неиспользованных продуктов;
-------------------	---

	порционировании (комплектовании), упаковке на вынос, хранении с учетом требований к безопасности готовой продукции; ведении расчетов с потребителями
Умения	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 к безопасности готовой продукции
Знания	требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания; виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; ассортимент, требования к качеству, условиям и срокам хранения, рецептуры, методы приготовления, варианты оформления и подачи холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков, в том числе региональных; нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении и хранении; - правила и способы сервировки стола, презентации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных

1.4. Количество часов на освоение программы производственной практики:

Всего часов производственной практики – 144 часа.

## 2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

Результатом освоения программы производственной практики является овладение обучающимися основным видом профессиональной деятельности(ВПД): Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента и соответствующих ему профессиональных и общих компетенций:

Код	Наименование результата обучения
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 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
ОК 1.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.
ОК 2.	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности
ОК 3.	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие
ОК 4.	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами
ОК 5.	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста
ОК 6	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей
ОК 7	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.
ОК 9	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности
ОК 10	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке

### 3. ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН И СОДЕРЖАНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

#### 3.1. Тематический план производственной практики

Коды профессиональных компетенций	Наименование тем производственной практики	Всего часов
ПК 4.1	Тема №1 Вводное занятие. Техника безопасности правила санитарии и гигиены на рабочих местах доготовочных цехов предприятий питания	6
ПК 4.1	Тема № 2. Подготовка рабочего места, оборудования, инвентаря и посуды для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков	6
ПК 4.1	Тема № 3 Организация и подготовка рабочего места, основных и дополнительных продуктов для холодных и горячих сладких блюд и десертов	6
ПК 4.1 ПК 4.2	Тема № 4. Приготовление холодных компотов из свежих ягод и фруктов, сухофруктов..	6
ПК 4.1 ПК 4.2	Тема № 5. Приготовление холодных ягодно-фруктовых десертов (компоты и фрукты в сиропе) Приготовление киселей разнообразного ассортимента	6
ПК 4.1 ПК 4.2	Тема № 6 Приготовление замороженных сладких блюд и десертов.	6
ПК 4.1 ПК 4.2	Тема № 7 Приготовление замороженных сладких блюд и десертов ( мороженое)	6
ПК 4.1 ПК 4.2	Тема № 8 Приготовление фруктово-ягодных желе. Приготовление молочного желе и бланманже	6
ПК 4.1 ПК 4.2	Тема № 9 Приготовление железированных взбитых сладких блюд и десертов	6
ПК 4.1 ПК 4.2.	Тема № 10 Приготовление сложных холодных сладких блюд, десертов	6
ПК 4.1 ПК 4.3	Тема № 11 Приготовление простых горячих сладких блюд и десертов из яблок.	6
ПК 4.1 ПК 4.3	Тема №12 Приготовление сладких блюд из теста - вареники и ravioli с фруктами.	6
ПК 4.1 ПК 4.3	Тема № 13. Приготовление сложных горячих сладких блюд, десертов	6
ПК 4.1 ПК 4.3	Тема № 14 Приготовление фруктовых горячих сладких блюд, десертов регионального значения	6
ПК 4.1 ПК 4.2	Тема № 15. Приготовление холодных выпечных сладких блюд, десертов регионального значения. Приготовление горячих выпечных сладких блюд, десертов регионального значения	6
ПК 4.1 ПК 4.2	Тема № 16 Приготовление сложных холодных сладких блюд, десертов в рамках стандарта WorldSkills.	6
ПК 4.1 ПК 4.3	Тема № 17 Приготовление сложных горячих сладких блюд, десертов в рамках стандарта WorldSkills	6

ПК 4.1 ПК 4.2	Тема № 18 Приготовление фруктово-ореховых десертов в рамках стандарта WorldSkills	6
ПК 4.1 ПК 4.2	Тема № 19 Приготовление мини муссовых пирожных, десертов в рамках стандарта WorldSkills	6
ПК 4.1 ПК 4.4.	Тема № 20 Приготовление простых холодных напитков Приготовление сложных холодных напитков	6
ПК 4.1 ПК 4.5	Тема № 21. Приготовление горячих напитков Приготовление горячих напитков из шоколада Приготовление фирменных напитков предприятия практики	6
ПК 4.1 ПК 4.4	Тема № 22. Приготовление сложных холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в рамках стандарта WorldSkills.	6
ПК 4.1 ПК 4.2. ПК 4.3 ПК 4.4 ПК 4.5	Тема № 23 Организация работ по приготовлению заготовок для квалификационных работ	6
ПК 4.1 ПК 4.2. ПК 4.3 ПК 4.4 ПК 4.5	Тема №24. Квалификационный экзамен	6
	Всего часов	144



### 3.2. Содержание производственной практики

Вид профессиональной деятельности (ВПД): Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента				
Формируемые компетенции	Тема занятия	Виды учебно-производственных работ	Содержание освоенного учебного материала, необходимого для выполнения работ	Количество часов
ПК 4.1	Тема №1 Вводное занятие. Техника безопасности правила санитарии и гигиены на рабочих местах доготовочных цехов предприятий питания	<p>Ознакомление с предприятием практики, режимом работы и графиком выхода на рабочие места.</p> <p>Требования СанПин к работникам предприятий питания.</p> <p>Инструктаж по ОТ и ТБ на предприятиях практики.</p> <p>Инструктаж по ОТ и ТБ в доготовочных цехах.</p> <p>Ознакомление с технологическим процессом, с организацией рабочих мест доготовочных предприятий, с общими правилами эксплуатации технологического оборудования, с требованиями санитарии и гигиены.</p> <p>Ознакомление с правилами мытья кухонных ножей, острых, травмоопасных частей технологического оборудования, условиями хранения кухонной посуды, инвентаря, инструментов</p>	<p>Требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания.</p> <p>Виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними.</p> <p>Регламенты, стандарты, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система НАССР) и нормативно-технологическая документация, используемая при приготовлении холодных и горячих сладких блюд и напитков.</p> <p>Возможные последствия нарушения санитарии и гигиены.</p> <p>Требования к личной гигиене персонала.</p> <p>Правила утилизации отходов.</p> <p>Виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения</p>	6

			пищевых продуктов. Виды , назначение оборудования, инвентаря, посуды используемых для порционирования (комплектования) холодных и горячих сладких блюд и напитков.	
ПК 4.1	Тема № 2. Подготовка рабочего места, оборудования, инвентаря и посуды для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков	<p>Организация рабочего места в холодном и горячем цехах.</p> <p>Рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы.</p> <p>Проводить текущую уборку рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты.</p> <p>Применять регламенты, стандарты и нормативно техническую документацию, соблюдать санитарные требования.</p> <p>Выбирать и применять оснащение в соответствии с ходом работ по приготовлению холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков. Выбирать моющие и дезинфицирующие средства.</p> <p>Владеть техникой ухода за весоизмерительным оборудованием.</p>	<p>Виды , назначение оборудования, инвентаря, посуды используемых для порционирования (комплектования) холодных и горячих сладких блюд и напитков.</p> <p>Оценка наличия, выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил</p>	6
ПК 4.1	Тема № 3 Организация и подготовка рабочего места, основных и дополнительных продуктов для холодных и горячих сладких блюд и десертов	<p>Организация рабочего места в холодном и горячих цехах.</p> <p>Проверка соответствия количества и качества поступивших продуктов по накладной.</p> <p>Взвешивание продуктов.</p> <p>Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода блюд, десертов, напитков.</p> <p>Механическая кулинарная обработка сырья с соблюдением правил и регламентов.</p> <p>Проводить текущую уборку рабочего места по-</p>	<p>Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления полуфабрикатов из различного сырья.</p> <p>Оценка наличия, выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения до мо-</p>	6

		<p>вара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты.</p> <p>Применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, соблюдать санитарные требования.</p> <p>Выбирать и применять моющие и дезинфицирующие средства.</p> <p>Владеть техникой ухода за весоизмерительным оборудованием.</p>	<p>мента использования в соответствии с требованиями санитарных правил</p>	
ПК 4.1 ПК 4.2	Тема № 4. Приготовление холодных компотов из свежих ягод и фруктов, сухофруктов..	<p>Отработка практических навыков по приготовлению холодных компотов из свежих ягод и фруктов, сухофруктов разнообразного ассортимента.</p> <p>Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания.</p> <p>Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов.</p> <p>Соблюдать ротацию продуктов, полуфабрикатов при хранении в холодильнике.</p> <p>Приготавливать блюда в соответствии с технологическими нормативами.</p> <p>Безопасно использовать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду</p> <p>Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе холодных компотов из свежих ягод и фруктов, сухофруктов в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии.</p> <p>Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос.</p>	<p>Ассортимент, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству, методы приготовления холодных и горячих сладких блюд и десертов разнообразного ассортимента, в том числе региональных, вегетарианских, для диетического питания.</p> <p>Температурный режим и правила приготовления холодных и горячих сладких блюд.</p> <p>Виды, назначение и правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, используемых при приготовлении холодных и горячих сладких блюд.</p> <p>Нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов.</p> <p>Кулинарное использование ароматических и красящих веществ.</p> <p>Способы и правила порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых холодных и го-</p>	6

			<p>рячих сладких блюд. Условия, сроки хранения холодных и горячих сладких блюд.</p>	
ПК 4.1 ПК 4.2	<p>Тема № 5. Приготовление холодных ягодно - фруктовых десертов (компоты и фрукты в сиропе) Приготовление киселей разнообразного ассортимента</p>	<p>Отработка практических навыков по приготовлению холодных ягодно-фруктовых десертов (компоты и фрукты в сиропе) разнообразного ассортимента Приготовление, оформление и отпуск киселей разнообразного ассортимента Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания. Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов Соблюдать ротацию продуктов, полуфабрикатов при хранении в холодильнике. Приготавливать блюда в соответствии с технологическими нормативами. Безопасно использовать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе холодных ягодно - фруктовых десертов (компоты и фрукты в сиропе) в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос</p>	<p>Ассортимент, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству, методы приготовления холодных и горячих сладких блюд и десертов разнообразного ассортимента, в том числе региональных, вегетарианских, для диетического питания. Температурный режим и правила приготовления холодных и горячих сладких блюд. Виды, назначение и правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, используемых при приготовлении холодных и горячих сладких блюд. Нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов. Кулинарное использование ароматических и красящих веществ. Способы и правила порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых холодных и горячих сладких блюд. Условия, сроки хранения холодных и горячих сладких блюд.</p>	6

ПК 4.1 ПК 4.2	Тема № 6 Приготовление замороженных сладких блюд и десертов.	<p>Отработка практических навыков по приготовлению замороженных сладких блюд и десертов разнообразного ассортимента.</p> <p>Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания.</p> <p>Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов</p> <p>Приготовление, оформление и отпуск замороженных сладких блюд и десертов разнообразного ассортимента.</p> <p>Оценка качества готовой продукции.</p> <p>Хранить свежеприготовленные замороженные сладкие блюда и десерты с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения.</p> <p>Проведение бракеража</p> <p>Выбирать контейнеры, упаковочные материалы, эстетично упаковывать замороженные сладкие блюда и десерты на вынос и для транспортирования.</p> <p>Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе замороженных десертов в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии.</p> <p>Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос</p>	<p>Ассортимент, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству, методы приготовления холодных и горячих сладких блюд и десертов разнообразного ассортимента, в том числе региональных, вегетарианских, для диетического питания.</p> <p>Температурный режим и правила приготовления холодных и горячих сладких блюд.</p> <p>Виды, назначение и правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, используемых при приготовлении холодных и горячих сладких блюд.</p> <p>Нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов.</p> <p>Кулинарное использование ароматических и красящих веществ.</p> <p>Способы и правила порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых холодных и горячих сладких блюд.</p> <p>Условия, сроки хранения холодных и горячих сладких блюд.</p>	6
ПК 4.1 ПК 4.2	Тема № 7 Приготовление замороженных сладких блюд и десертов (мороженое)	<p>Отработка практических навыков по приготовлению замороженных сладких блюд и десертов (мороженое).</p> <p>Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными</p>	<p>Ассортимент, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству, методы приготовления холодных и горячих сладких блюд и десертов разнообразного ассортимента,</p>	6

		<p>заданиями, регламентами стандартами организации питания.</p> <p>Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов.</p> <p>Приготовление, оформление и отпуск мороженого разнообразного ассортимента.</p> <p>Оценка качества готовой продукции.</p> <p>Подготовка готовой продукции к хранению с соблюдением режимов и условий хранения.</p> <p>Проведение бракеража</p> <p>Выбирать контейнеры, упаковочные материалы, эстетично упаковывать готовое мороженое на вынос и для транспортирования.</p> <p>Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе мороженого в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии.</p> <p>Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос</p>	<p>в том числе региональных, вегетарианских, для диетического питания.</p> <p>Температурный режим и правила приготовления холодных и горячих сладких блюд.</p> <p>Виды, назначение и правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, используемых при приготовлении холодных и горячих сладких блюд.</p> <p>Нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов.</p> <p>Кулинарное использование ароматических и красящих веществ.</p> <p>Способы и правила порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых холодных и горячих сладких блюд.</p> <p>Условия, сроки хранения холодных и горячих сладких блюд.</p>	
ПК 4.1 ПК 4.2	<p>Тема № 8 Приготовление фруктово-ягодных желе.</p> <p>Приготовление молочного желе и бланманже</p>	<p>Отработка практических навыков по приготовлению фруктово-ягодных желе разнообразного ассортимента. Приготовление молочного желе и бланманже</p> <p>Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания.</p> <p>Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов.</p>	<p>. Ассортимент, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству, методы приготовления холодных и горячих сладких блюд и десертов разнообразного ассортимента, в том числе региональных, вегетарианских, для диетического питания.</p> <p>Температурный режим и правила приготовления холодных и горячих сладких блюд.</p>	6

		<p>Приготовление, оформление и отпуск фруктово-ягодных желе разнообразного ассортимента.</p> <p>Оценка качества готовой продукции.</p> <p>Подготовка готовой продукции к хранению с соблюдением режимов и условий хранения.</p> <p>Проведение бракеража</p> <p>Выбирать контейнеры, упаковочные материалы, эстетично упаковывать готовые фруктово-ягодные желе на вынос и для транспортирования.</p> <p>Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе желе соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии.</p> <p>Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос</p>	<p>Виды, назначение и правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, используемых при приготовлении холодных и горячих сладких блюд.</p> <p>Нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов.</p> <p>Кулинарное использование ароматических и красящих веществ.</p> <p>Способы и правила порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых холодных и горячих сладких блюд.</p> <p>Условия, сроки хранения холодных и горячих сладких блюд.</p>	
ПК 4.1 ПК 4.2	Тема № 9 Приготовление желированных взбитых сладких блюд и десертов	<p>Отработка практических навыков по приготовлению желированных взбитых сладких блюд и десертов разнообразного ассортимента.</p> <p>Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания.</p> <p>Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов.</p> <p>Приготавливать желированные взбитые сладкие блюда и десерты разнообразного ассортимента, с соблюдением требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа (задания).</p> <p>Рационально использовать продукты, полуфабрикаты.</p>	<p>Ассортимент, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству, методы приготовления холодных и горячих сладких блюд и десертов разнообразного ассортимента, в том числе региональных, вегетарианских, для диетического питания.</p> <p>Температурный режим и правила приготовления холодных и горячих сладких блюд.</p> <p>Виды, назначение и правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, используемых при приготовлении холодных и горячих</p>	6

		<p>Соблюдать температурный и временной режим процессов приготовления.</p> <p>Порционировать, сервировать и творчески оформлять желированные взбитые сладкие блюда и десерты для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции.</p> <p>Соблюдать выход желированных взбитых сладких блюд и десертов при порционировании.</p> <p>Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе сладких блюд в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии.</p> <p>Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос</p>	<p>чих сладких блюд.</p> <p>Нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов.</p> <p>Кулинарное использование ароматических и красящих веществ.</p> <p>Способы и правила порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых холодных и горячих сладких блюд.</p> <p>Условия, сроки хранения холодных и горячих сладких блюд.</p>	
ПК 4.1 ПК 4.2.	Тема № 10 Приготовление сложных холодных сладких блюд, десертов	<p>Отработка практических навыков по приготовлению сложных холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента.</p> <p>Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания.</p> <p>Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов.</p> <p>Приготавливать сложные холодные сладкие блюда, десерты разнообразного ассортимента, с соблюдением требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа (задания).</p> <p>Рационально использовать продукты, полуфабрикаты.</p> <p>Соблюдать температурный и временной режим процессов приготовления.</p>	<p>Ассортимент, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству, методы приготовления холодных и горячих сладких блюд и десертов разнообразного ассортимента, в том числе региональных, вегетарианских, для диетического питания.</p> <p>Температурный режим и правила приготовления холодных и горячих сладких блюд.</p> <p>Виды, назначение и правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, используемых при приготовлении холодных и горячих сладких блюд.</p> <p>Нормы взаимозаменяемости сырья</p>	6



		<p>Порционировать, сервировать и творчески оформлять сложные холодные сладкие блюда, десерты для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции.</p> <p>Соблюдать выход десертов и сладких блюд при порционировании.</p> <p>Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе сладких блюд в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии.</p> <p>Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос</p>	<p>и продуктов.</p> <p>Кулинарное использование ароматических и красящих веществ.</p> <p>Способы и правила порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых холодных и горячих сладких блюд.</p> <p>Условия, сроки хранения холодных и горячих сладких блюд.</p>	
ПК 4.1 ПК 4.3	Тема № 11 Приготовление простых горячих сладких блюд и десертов из яблок.	<p>Отработка практических навыков по приготовлению простых горячих сладких блюд и десертов из яблок разнообразного ассортимента.</p> <p>Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания.</p> <p>Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов</p> <p>Приготавливать простые горячие сладкие блюда и десерты из яблок разнообразного ассортимента, с соблюдением требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа (задания).</p> <p>Рационально использовать продукты, полуфабрикаты.</p> <p>Соблюдать температурный и временной режим процессов приготовления.</p> <p>Порционировать, сервировать и творчески оформлять простые горячие сладкие блюда и</p>	<p>Ассортимент, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству, методы приготовления холодных и горячих сладких блюд и десертов разнообразного ассортимента, в том числе региональных, вегетарианских, для диетического питания.</p> <p>Температурный режим и правила приготовления холодных и горячих сладких блюд.</p> <p>Виды, назначение и правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, используемых при приготовлении холодных и горячих сладких блюд.</p> <p>Нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов.</p> <p>Кулинарное использование арома-</p>	6

		<p>десерты из яблок для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции. Соблюдать выход десертов и сладких горячих яблочных блюд при порционировании.</p> <p>Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе блюд в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии.</p> <p>Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос</p>	<p>тических и красящих веществ.</p> <p>Способы и правила порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых холодных и горячих сладких блюд.</p> <p>Условия, сроки хранения холодных и горячих сладких блюд.</p>	
ПК 4.1 ПК 4.3	Тема №12 Приготовление сладких блюд из теста - вареники и ravioli с фруктами.	<p>Отработка практических навыков по приготовлению сладких блюд из теста - вареники и ravioli с фруктами.</p> <p>Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания.</p> <p>Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов.</p> <p>Приготавливать сладкие блюда из теста - вареники и ravioli с фруктами.разнообразного ассортимента, с соблюдением требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа (задания).</p> <p>Рационально использовать продукты, полуфабрикаты.</p> <p>Соблюдать температурный и временной режим процессов приготовления.</p> <p>Порционировать, сервировать и творчески оформлять сладкие блюда для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой</p>	<p>Ассортимент, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству, методы приготовления холодных и горячих сладких блюд и десертов разнообразного ассортимента, в том числе региональных, вегетарианских, для диетического питания.</p> <p>Температурный режим и правила приготовления холодных и горячих сладких блюд.</p> <p>Виды, назначение и правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, используемых при приготовлении холодных и горячих сладких блюд.</p> <p>Нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов.</p> <p>Кулинарное использование ароматических и красящих веществ.</p> <p>Способы и правила порциониро-</p>	6

		<p>продукции.</p> <p>Соблюдать выход сладких блюд при порционировании.</p> <p>Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе сладких блюд в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии.</p> <p>Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос</p>	<p>вания (комплектования), упаковки на вынос готовых холодных и горячих сладких блюд.</p> <p>Условия, сроки хранения холодных и горячих сладких блюд.</p>	
ПК 4.1 ПК 4.3	<p>Тема № 13.</p> <p>Приготовление сложных горячих сладких блюд, десертов</p>	<p>Отработка практических навыков по приготовлению сложных горячих сладких блюд, десертов.</p> <p>Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания.</p> <p>Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов.</p> <p>Приготавливать сложные горячие сладкие блюда, десерты разнообразного ассортимента, с соблюдением требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа (задания).</p> <p>Рационально использовать продукты, полуфабрикаты.</p> <p>Соблюдать температурный и временной режим процессов приготовления.</p> <p>Порционировать, сервировать и творчески оформлять сложные горячие сладкие блюда, десерты для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции.</p> <p>Соблюдать выход блюд при порционировании.</p>	<p>Ассортимент, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству, методы приготовления холодных и горячих сладких блюд и десертов разнообразного ассортимента, в том числе региональных, вегетарианских, для диетического питания.</p> <p>Температурный режим и правила приготовления холодных и горячих сладких блюд.</p> <p>Виды, назначение и правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, используемых при приготовлении холодных и горячих сладких блюд.</p> <p>Нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов.</p> <p>Кулинарное использование ароматических и красящих веществ.</p> <p>Способы и правила порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых холодных и го-</p>	6

		<p>Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе блюд в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии.</p> <p>Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос</p>	<p>рячих сладких блюд.</p> <p>Условия, сроки хранения холодных и горячих сладких блюд.</p>	
ПК 4.1 ПК 4.3	Тема № 14 Приготовление фруктовых горячих сладких блюд, десертов регионального значения	<p>Отработка практических навыков по приготовлению фруктовых горячих сладких блюд, десертов регионального значения.</p> <p>Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания.</p> <p>Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов.</p> <p>Приготавливать фруктовые горячие сладкие блюда, десерты регионального значения, с соблюдением требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа (задания).</p> <p>Рационально использовать продукты, полуфабрикаты.</p> <p>Соблюдать температурный и временной режим процессов приготовления.</p> <p>Порционировать, сервировать и творчески оформлять фруктовые горячие сладкие блюда, десерты регионального значения для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции.</p> <p>Соблюдать выход блюд при порционировании.</p> <p>Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе блюд в соответствии с зака-</p>	<p>Ассортимент, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству, методы приготовления холодных и горячих сладких блюд и десертов разнообразного ассортимента, в том числе региональных, вегетарианских, для диетического питания.</p> <p>Температурный режим и правила приготовления холодных и горячих сладких блюд.</p> <p>Виды, назначение и правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, используемых при приготовлении холодных и горячих сладких блюд.</p> <p>Нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов.</p> <p>Кулинарное использование ароматических и красящих веществ.</p> <p>Способы и правила порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых холодных и горячих сладких блюд.</p> <p>Условия, сроки хранения холодных и горячих сладких блюд.</p>	6

		<p>зом, эффективное использование профессиональной терминологии.</p> <p>Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос</p>		
ПК 4.1 ПК 4.2	<p>Тема № 15. Приготовление холодных выпечных сладких блюд, десертов регионального значения. Приготовление горячих выпечных сладких блюд, десертов регионального значения</p>	<p>Отработка практических навыков по приготовлению холодных выпечных сладких блюд, десертов регионального значения.</p> <p>Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания.</p> <p>Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов.</p> <p>Приготавливать холодные выпечные сладкие блюда, десерты регионального значения, с соблюдением требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа (задания). Приготавливать горячие выпечные сладкие блюда, десерты регионального значения, с соблюдением требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа (задания).</p> <p>Рационально использовать продукты, полуфабрикаты.</p> <p>Соблюдать температурный и временной режим процессов приготовления.</p> <p>Порционировать, сервировать и творчески оформлять сладкие блюда для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции.</p> <p>Соблюдать выход сладких блюд при порционировании.</p>	<p>Ассортимент, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству, методы приготовления холодных и горячих сладких блюд и десертов разнообразного ассортимента, в том числе региональных, вегетарианских, для диетического питания.</p> <p>Температурный режим и правила приготовления холодных и горячих сладких блюд.</p> <p>Виды, назначение и правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, используемых при приготовлении холодных и горячих сладких блюд.</p> <p>Нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов.</p> <p>Кулинарное использование ароматических и красящих веществ.</p> <p>Способы и правила порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых холодных и горячих сладких блюд.</p> <p>Условия, сроки хранения холодных и горячих сладких блюд.</p>	6

		<p>ровании.          Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе сладких блюд в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии.          Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос</p>		
ПК 4.1 ПК 4.2	Тема № 16 Приготовление сложных холодных сладких блюд, десертов в рамках стандарта WorldSkills.	<p>Отработка практических навыков по приготовлению сложных холодных сладких блюд, десертов в рамках стандарта WorldSkills.          Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания.          Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов.          Приготавливать сложные холодные сладкие блюда, десерты в рамках стандарта WorldSkills., с соблюдением требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа (задания).          Рационально использовать продукты, полуфабрикаты.          Соблюдать температурный и временной режим процессов приготовления.          Порционировать, сервировать и творчески оформлять сложные холодные сладкие блюда, десерты в рамках стандарта WorldSkills для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции.          Соблюдать выход сладких блюд при порционировании.</p>	<p>Ассортимент, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству, методы приготовления холодных и горячих сладких блюд и десертов разнообразного ассортимента, в том числе региональных, вегетарианских, для диетического питания.          Температурный режим и правила приготовления холодных и горячих сладких блюд.          Виды, назначение и правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, используемых при приготовлении холодных и горячих сладких блюд.          Нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов.          Кулинарное использование ароматических и красящих веществ.          Способы и правила порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых холодных и горячих сладких блюд.          Условия, сроки хранения холод-</p>	6

		<p>Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе сладких блюд в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии.</p> <p>Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос</p>	<p>ных и горячих сладких блюд.</p>	
ПК 4.1 ПК 4.3	<p>Тема № 17 Приготовление сложных горячих сладких блюд, десертов в рамках стандарта WorldSkills</p>	<p>Отработка практических навыков по приготовлению сложных горячих сладких блюд, десертов в рамках стандарта WorldSkills.</p> <p>Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания.</p> <p>Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов.</p> <p>Приготавливать сложные горячие сладкие блюда, десерты в рамках стандарта WorldSkills, с соблюдением требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа (задания).</p> <p>Рационально использовать продукты, полуфабрикаты.</p> <p>Соблюдать температурный и временной режим процессов приготовления.</p> <p>Порционировать, сервировать и творчески оформлять сложные горячие сладкие блюда, десерты в рамках стандарта WorldSkills для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции.</p> <p>Соблюдать выход сладких блюд при порционировании.</p> <p>Консультирование потребителей, оказание им</p>	<p>Ассортимент, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству, методы приготовления холодных и горячих сладких блюд и десертов разнообразного ассортимента, в том числе региональных, вегетарианских, для диетического питания.</p> <p>Температурный режим и правила приготовления холодных и горячих сладких блюд.</p> <p>Виды, назначение и правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, используемых при приготовлении холодных и горячих сладких блюд.</p> <p>Нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов.</p> <p>Кулинарное использование ароматических и красящих веществ.</p> <p>Способы и правила порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых холодных и горячих сладких блюд.</p> <p>Условия, сроки хранения холодных и горячих сладких блюд.</p>	6

		<p>помощи в выборе сладких блюд в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии.</p> <p>Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос</p>		
ПК 4.1 ПК 4.2	Тема № 18 Приготовление фруктово-ореховых десертов в рамках стандарта WorldSkills	<p>Отработка практических навыков по приготовлению фруктово-ореховых десертов в рамках стандарта WorldSkills.</p> <p>Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания.</p> <p>Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов.</p> <p>Приготавливать фруктово-ореховые десерты в рамках стандарта WorldSkills, с соблюдением требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа (задания).</p> <p>Рационально использовать продукты, полуфабрикаты.</p> <p>Соблюдать температурный и временной режим процессов приготовления.</p> <p>Порционировать, сервировать и творчески оформлять фруктово-ореховые десерты в рамках стандарта WorldSkills для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции.</p> <p>Соблюдать выход сладких блюд при порционировании.</p> <p>Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе сладких блюд в соответствии с заказом, эффективное использование профес-</p>	<p>Ассортимент, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству, методы приготовления холодных и горячих сладких блюд и десертов разнообразного ассортимента, в том числе региональных, вегетарианских, для диетического питания.</p> <p>Температурный режим и правила приготовления холодных и горячих сладких блюд.</p> <p>Виды, назначение и правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, используемых при приготовлении холодных и горячих сладких блюд.</p> <p>Нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов.</p> <p>Кулинарное использование ароматических и красящих веществ.</p> <p>Способы и правила порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых холодных и горячих сладких блюд.</p> <p>Условия, сроки хранения холодных и горячих сладких блюд.</p>	6



		сиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос		
ПК 4.1 ПК 4.2	Тема № 19 Приготовление мини муссовых пирожных, десертов в рамках стандарта WorldSkills	<p>Отработка практических навыков по приготовлению мини муссовых пирожных, десертов в рамках стандарта WorldSkills.</p> <p>Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания.</p> <p>Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов.</p> <p>Приготавливать мини муссовые пирожные десерты в рамках стандарта WorldSkills, с соблюдением требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа (задания).</p> <p>Рационально использовать продукты, полуфабрикаты.</p> <p>Соблюдать температурный и временной режим процессов приготовления.</p> <p>Порционировать, сервировать и творчески оформлять мини муссовые пирожные, десерты в рамках стандарта WorldSkills для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции.</p> <p>Соблюдать выход сладких блюд при порционировании.</p> <p>Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе блюд мини муссовых пирожных десертов в рамках стандарта WorldSkills в соответствии с заказом, эффективное использо-</p>	<p>Ассортимент, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству, методы приготовления холодных и горячих сладких блюд и десертов разнообразного ассортимента, в том числе региональных, вегетарианских, для диетического питания.</p> <p>Температурный режим и правила приготовления холодных и горячих сладких блюд.</p> <p>Виды, назначение и правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, используемых при приготовлении холодных и горячих сладких блюд.</p> <p>Нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов.</p> <p>Кулинарное использование ароматических и красящих веществ.</p> <p>Способы и правила порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых холодных и горячих сладких блюд.</p> <p>Условия, сроки хранения холодных и горячих сладких блюд.</p>	6

		вание профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос		
ПК 4.1 ПК 4.4.	Тема № 20 Приготовление простых холодных напитков Приготовление сложных холодных напитков	Отработка практических навыков по приготовлению простых и сложных холодных напитков. Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания. Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов. Приготавливать простые и сложные холодные напитки разнообразного ассортимента, с соблюдением требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа (задания). Рационально использовать продукты, полуфабрикаты. Соблюдать температурный и временной режим процессов приготовления. Соблюдать выход простых холодных напитков при порционировании. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе простых холодных напитков в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос	Ассортимент, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству, методы приготовления холодных и горячих сладких блюд и десертов разнообразного ассортимента, в том числе региональных, вегетарианских, для диетического питания. Температурный режим и правила приготовления холодных и горячих простых холодных напитков Виды, назначение и правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, используемых при приготовлении холодных и горячих напитков. Нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов. Кулинарное использование ароматических и красящих веществ. Способы и правила порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых холодных и горячих напитков . Условия, сроки хранения холодных и горячих напитков.	6
ПК 4.1 ПК 4.5	Тема № 21. Приготовление горячих напитков	Отработка практических навыков по приготовлению горячих напитков Организация рабочих мест, своевременная те-	Ассортимент, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству, методы приготовления холодных	6

	<p>Приготовление горячих напитков из шоколада</p> <p>Приготовление фирменных напитков предприятия практики</p>	<p>кущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания.</p> <p>Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов.</p> <p>Приготавливать горячие напитки разнообразного ассортимента, с соблюдением требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа (задания).</p> <p>Рационально использовать продукты, полуфабрикаты.</p> <p>Соблюдать температурный и временной режим процессов приготовления.</p> <p>Соблюдать выход горячих напитков при порционировании.</p> <p>Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе горячих напитков в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии.</p> <p>Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос</p>	<p>и горячих сладких блюд и десертов разнообразного ассортимента, в том числе региональных, вегетарианских, для диетического питания.</p> <p>Температурный режим и правила приготовления холодных и горячих простых холодных напитков</p> <p>Виды, назначение и правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, используемых при приготовлении холодных и горячих напитков.</p> <p>Нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов.</p> <p>Кулинарное использование ароматических и красящих веществ.</p> <p>Способы и правила порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых холодных и горячих напитков .</p> <p>Условия, сроки хранения холодных и горячих напитков.</p>	
ПК 4.1 ПК 4.4	Тема № 22. Приготовление сложных холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в рамках стандарта WorldSkills.	<p>Отработка практических навыков по приготовлению сложных холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в рамках стандарта WorldSkills..</p> <p>Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания.</p> <p>Подготовка к работе, безопасная эксплуатация</p>	<p>Ассортимент, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству, методы приготовления холодных и горячих сладких блюд и десертов разнообразного ассортимента, в том числе региональных, вегетарианских, для диетического питания.</p> <p>Температурный режим и правила</p>	6

		<p>технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов.</p> <p>Приготавливать сложные холодные и горячие сладкие блюда, десерты, напитки в рамках стандарта WorldSkills., с соблюдением требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа (задания).</p> <p>Рационально использовать продукты, полуфабрикаты.</p> <p>Соблюдать температурный и временной режим процессов приготовления.</p> <p>Порционировать, сервировать и творчески оформлять сложные холодные и горячие сладкие блюда, десерты, напитки в рамках стандарта WorldSkills. для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции.</p> <p>Соблюдать выход сложных холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в рамках стандарта WorldSkills. при порционировании.</p> <p>Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе сложных холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в рамках стандарта WorldSkills. в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии.</p> <p>Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос</p>	<p>приготовления холодных и горячих простых холодных напитков</p> <p>Виды, назначение и правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, используемых при приготовлении холодных и горячих напитков.</p> <p>Нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов.</p> <p>Кулинарное использование ароматических и красящих веществ.</p> <p>Способы и правила порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых холодных и горячих напитков .</p> <p>Условия, сроки хранения холодных и горячих напитков.</p>	
ПК 4.1 ПК 4.2. ПК 4.3 ПК 4.4 ПК 4.5	Тема № 23 Организация работ по приготовлению заготовок для квалификационных работ	<p>Организация рабочих мест.</p> <p>Прием по количеству и качеству сырой продукции.</p> <p>Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов</p>	<p>Выбирать, применять, комбинировать методы приготовления заготовок с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последова-</p>	6

		<p>Осуществлять приготовление полуфабрикатов и заготовок.</p> <p>Организация хранения готовых полуфабрикатов в холоде.</p> <p>Упаковка и маркировка готовых кулинарных полуфабрикатов и изделий на хранение по стандарту WorldSkills</p>	<p>тельности приготовления, особенностей заказа.</p> <p>Рационально использовать продукты, полуфабрикаты.</p> <p>Соблюдать температурный и временной режим процессов приготовления.</p> <p>Изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода сладких блюд и напитков.</p> <p>Соблюдать санитарно-гигиенические требования в процессе приготовления.</p>	
ПК 4.1 ПК 4.2. ПК 4.3 ПК 4.4 ПК 4.5	Тема №24. Квалификационный экзамен	<p>Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации сложных холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в рамках стандарта WorldSkills.</p> <p>Владеть техниками, приемами приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных сложных холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в рамках стандарта WorldSkills.</p> <p>Порционировать, сервировать и творчески оформлять сладкие блюда, десерты, напитки для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции.</p> <p>Соблюдать выход сложных холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков .при порционировании</p>	<p>Выбирать, применять, комбинировать методы приготовления сложных холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа.</p> <p>Рационально использовать продукты, полуфабрикаты.</p> <p>Соблюдать температурный и временной режим процессов приготовления.</p> <p>Изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков. Определять степень готовности холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков.</p>	6

			<p>Доводить холодные и горячие сладкие блюда, десерты, напитки до вкуса, до определенной консистенции.</p> <p>Техника порционирования, варианты оформления для подачи.</p> <p>Виды, назначение столовой посуды для отпуска.</p> <p>Методы сервировки и подачи, температура подачи</p>	
Итого производственной практики –144 часа				

## 4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

### 4.1. Общие требования к организации производственной практики

Производственная практика направлена на закрепление, развитие практических навыков и компетенций у обучающихся в процессе выполнения основного вида профессиональной деятельности (ВПД) Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента в рамках профессионального модуля ПМ 04.

Производственная практика проводится в организациях общественного питания на основе договоров, заключаемых между УИ ТЛТУ и организациями.

С руководителями организаций питания техникум согласовывает программы практики, содержание и планируемые результаты практики, задание на практику. Руководители организаций предоставляют рабочие места обучающимся УИ ТЛТУ, назначают из числа высококвалифицированных работников предприятия - наставников, помогающих обучающимся овладевать профессиональными навыками.

### 4.2. Требования к документации, необходимой для проведения практики

Основная документация по практике:

- программа производственной практики;
- график проведения практики;
- график консультаций;

По результатам практики обучающийся предоставляет дневник производственной практики, отчет. Дневник содержит ежедневный объем выполненных работ, индивидуальное задание на выполнение практической квалификационной работы и производственную характеристику, свидетельствующую о закреплении знаний, умений, приобретении практического опыта, формировании общих и профессиональных компетенций в период производственной практики. В последний день практики обучающийся сдает квалификационный экзамен по профессиональному модулю.

### 4.3. Требования к материально-техническому обеспечению практики

Производственная практика реализуется в организациях общественного питания, обеспечивающих деятельность обучающихся в профессиональной области. Цеховая структура организаций питания соответствует требованиям реализации программы в рамках профессионального модуля и обучающиеся имеют доступ к механическому, тепловому и холодильному оборудованию в процессе прохождения практики.

Оборудование предприятий и технологическое оснащение рабочих мест производственной практики соответствуют содержанию профессиональной деятельности, дают возможность обучающемуся овладеть профессиональными компетенциями профессионального модуля ПМ 04 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов,

напитков разнообразного ассортимента, с использованием современных технологий, материалов и оборудования

#### 4.4. Учебно методическое и информационное обеспечение практики

##### Основные источники

1. Анфимова Н. А. Кулинария. (13-е изд.) учебник.-М.: Академия, 2017.- 400с
2. Синицина А.В. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента (5-е изд.) учебник. М. Академия, 2019.- 324с
3. Шильман Л. З. Технология кулинарной продукции. Учеб. пособие.- М.: Академия, 2016.- 242с
4. 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

##### Дополнительные источники

- 1 Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий. -8-е изд., стер. – М.: Академия, 2014. – 512с
2. Ботов М. И. Тепловое и механическое оборудование на предприятиях торговли и общественного питания. Учеб. пособие. -М.: Академия, 2016.- 432с
3. Володина М. В. Организация хранения и контроль запасов и сырья. Учебник. М.: Академия, 2017.- 224с
4. Лутошкина Г. Г. Техническое оснащение и организация раб. места. Учебник. -М.: Академия, 2016.- 240с
5. Учебно-методические и дидактические материалы к программе повышения квалификации для преподавателей (мастеров производственного обучения) по профессии (специальности) «Повар, кондитер» с учетом стандарта WorldSkills International по компетенции «Поварское дело»

##### Электронные образовательные ресурсы

1. Сетевая версия (ФГОС СПО ТОП-50) Повар, кондитер: теория, практика, тесты, контрольные материалы, видео, справочная информация. – Саратов: Диполь, 2017

##### Интернет-ресурсы

1. Кулинарная социальная сеть. URL: <http://www.cooksa.ru/video>



2. Рецепты блюд от Бабушки Эммы с фото и видео. URL: <https://www.videoculinary.ru/>

3. Сделай жизнь вкуснее. URL: <http://www.cook-alliance.ru/>

#### 4.5. Требования к руководителям практики

Мастера производственного обучения, осуществляющие руководство производственной практикой обучающихся, имеют квалификационный разряд по профессии Повар, кондитер на 1-2 разряда выше, чем предусматривает ФГОС, высшее или среднее профессиональное образование по профилю профессии, проходят обязательную стажировку в профильных организациях не реже 1-го раза в 3 года.

Руководитель практики от образовательного учреждения:

- разрабатывает и предоставляет студентам план практики;
- проводит консультации со студентами перед направлением их на практику с разъяснением целей, задач и содержания практики;
- проверяет ход прохождения практики студентами, выезжая на места прохождения практики;
- совместно с представителями организации, участвующими в проведении практики, организует процедуру оценки общих и профессиональных компетенций студента, освоенных в ходе практики;
- контролирует условия проведения практики организациями, в том числе соблюдение требований охраны труда, пожарной безопасности в соответствии с инструкциями, регламентами организации питания – базы практики, стандартами чистоты (с учетом обеспечения безопасности продукции, оказываемой услуги).
- совместно с представителями от организации, участвующими в проведении практики, принимает зачет по практике и экзамен по профессиональному модулю

Требования к руководителям практики от организаций:

- участвуют в организации и проведении зачета по практике и квалификационного экзамена по профессиональному модулю;
- участвуют в организации и оценке результатов освоения общих и профессиональных компетенций, полученных в период прохождения практики;
- участвуют в формировании оценочного материала для оценки общих и профессиональных компетенций, освоенных студентами в период прохождения практики;
- обеспечивают безопасные условия прохождения практики студентами, отвечающие санитарно-гигиеническим нормам и требованиям охраны труда.

#### 4.6. Требования к соблюдению техники безопасности и пожарной безопасности

В целях обеспечения безопасности студентов и работников, организации участвующие в реализации программы практики проводят инструктажи по ознакомлению с требованиями охраны труда, безопасности жизнедеятельности и пожарной безопасности в организации.

Студенты в период прохождения практики обязаны строго соблюдать требования охраны труда и пожарной безопасности.

## 5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

Практика завершается квалификационным экзаменом, при условии положительного аттестационного листа по практике от руководителей практики организаций питания и УИ ТЛТУ об уровне освоения профессиональных компетенций; наличия положительной характеристики организации на обучающегося по освоению общих компетенций в период прохождения практики; полноты и своевременности представления дневника практики и отчета о практике в соответствии с заданием на практику.

Код и наименование профессиональных и общих компетенций, формируемых в рамках модуля	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
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.	<ul style="list-style-type: none"> <li>-Выполнение правил охраны труда и санитарно-гигиенических требований;</li> <li>- определение качества сырья по органолептической оценке; - соблюдение правил хранения сырья;</li> <li>- соответствие подбора и использования инвентаря и оборудования.</li> </ul>	<p>Текущий контроль:</p> <p>Наблюдение и оценка результатов деятельности обучающихся в процессе выполнения заданий по производственной практике</p> <p>2. Промежуточная аттестация:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- при анализе дневника по производственной практике</li> <li>- при анализе аттестационного листа</li> <li>- при оценке характеристики наставника;</li> <li>- оценка отчетов по производственной практике</li> </ul>
ПК 4.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- соблюдение последовательности приемов и технологических операций при приготовлении холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента;</li> <li>- соблюдение правил хранения холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента;</li> <li>- выполнять творческое оформление холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента;</li> <li>- выполнять подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента;</li> <li>- соответствие подбора и использования инвентаря и оборудования.</li> </ul>	
ПК 4.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента.	<ul style="list-style-type: none"> <li>выполнение технологического процесса приготовления горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента;</li> <li>- выполнять творческое оформление горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента;</li> <li>- соблюдать правила подготовки к реализации горячих сладких блюд, десертов разно-</li> </ul>	

	<p>образного ассортимента;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- соответствие подбора и использования инвентаря и оборудования.</li> </ul>	
<p>ПК 4.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента.</p>	<p>выполнение технологического процесса приготовления холодных напитков разнообразного ассортимента;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- выполнять творческое оформление холодных напитков разнообразного ассортимента;</li> <li>- соблюдать правила подготовки к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента;</li> <li>- соответствие подбора и использования инвентаря и оборудования.</li> </ul>	
<p>ПК 4.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента.</p>	<p>соблюдение последовательности приемов и технологических операций при приготовлении горячих напитков разнообразного ассортимента;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- выполнять творческое оформление горячих напитков разнообразного ассортимента;</li> <li>- соблюдать правила подготовки к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента;</li> <li>- соответствие подбора и использования инвентаря и оборудования</li> </ul>	
<p>ОК 01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- точность распознавания сложных проблемных ситуаций в различных контекстах;</li> <li>- адекватность анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности;</li> <li>- оптимальность определения этапов решения задачи;</li> <li>- адекватность определения потребности в информации;</li> <li>- эффективность поиска;</li> <li>- адекватность определения источников нужных ресурсов;</li> <li>- разработка детального плана действий;</li> <li>- правильность оценки рисков на каждом шагу;</li> <li>- точность оценки плюсов и минусов полученного результата, своего плана и его реализации, предложение критериев оценки и рекомендаций по улучшению плана</li> </ul>	<p>Текущий контроль: наблюдение и оценка в процессе выполнения:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- заданий по производственной практике;</li> <li>- Промежуточная аттестация: дифференцированный зачет</li> </ul> <p>экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: заданий по производственной практике</p>
<p>ОК. 02 Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- оптимальность планирования информационного поиска из широкого набора источников, необходимого для выполнения профессиональных задач;</li> <li>- адекватность анализа полученной информации, точность выделения в ней главных аспектов;</li> </ul>	

	<ul style="list-style-type: none"> <li>- точность структурирования отобранной информации в соответствии с параметрами поиска;</li> <li>- адекватность интерпретации полученной информации в контексте профессиональной деятельности;</li> </ul>
ОК.03 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие	<ul style="list-style-type: none"> <li>- актуальность используемой нормативно-правовой документации по профессии;</li> <li>- точность, адекватность применения современной научной профессиональной терминологии</li> </ul>
ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами	<ul style="list-style-type: none"> <li>- эффективность участия в деловом общении для решения деловых задач;</li> <li>- оптимальность планирования профессиональной деятельности</li> </ul>
ОК. 05 Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста	<ul style="list-style-type: none"> <li>- грамотность устного и письменного изложения своих мыслей по профессиональной тематике на государственном языке;</li> <li>- толерантность поведения в рабочем коллективе</li> </ul>
ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей	<ul style="list-style-type: none"> <li>- понимание значимости своей профессии</li> </ul>
ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	<ul style="list-style-type: none"> <li>- точность соблюдения правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности;</li> <li>- эффективность обеспечения ресурсосбережения на рабочем месте</li> </ul>
ОК. 09 Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности	<ul style="list-style-type: none"> <li>- адекватность, применения средств информатизации и информационных технологий для реализации профессиональной деятельности</li> </ul>
ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке	<ul style="list-style-type: none"> <li>- адекватность понимания общего смысла четко произнесенных высказываний на известные профессиональные темы);</li> <li>- адекватность применения нормативной документации в профессиональной деятельности;</li> <li>- точно, адекватно ситуации обосновывать</li> </ul>

	и объяснить свои действия (текущие и планируемые); - правильно писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы	
--	---	--