

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

(ГБПОУ ИО «УИ ТЛТУ»)

УТВЕРЖДЕНА
приказом директора
№ 134 от «27» мая 2024 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, 2024 г.

Рассмотрена и одобрена
на заседании методического
объединения профессионального
цикла сферы услуг
«15» мая 2024, протокол №9
Председатель МО М.В. Ступина

Разработчики: Власова Анастасия Анатольевна мастер
производственного обучения

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 9 марта 2022г. № 113н), 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.

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
-------------------	--

	<p>ассортимента, в том числе региональных; упаковке, складировании неиспользованных продуктов;</p> <p>порционировании (комплектовании), упаковке на вынос, хранении с учетом требований к безопасности готовой продукции; ведении расчетов с потребителями.</p>
Умения	<p>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;</p> <p>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;</p> <p>порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции.</p>
Знания	<p>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;</p> <p>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;</p> <p>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.</p>

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 01.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам;
ОК 02.	Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности;
ОК 03.	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по правовой и финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях;
ОК 04.	Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде;
ОК 05.	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста;
ОК 06.	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных российских духовно-нравственных ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения;
ОК 07.	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях;

ОК 08	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности;
ОК 09	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.

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 желированных 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,	6

	десертов.	
ПК 4.1. ПК 4.3.	Тема № 17. Приготовление сложных горячих сладких блюд, десертов.	6
ПК 4.1 ПК 4.2.	Тема № 18. Приготовление фруктово-ореховых десертов.	6
ПК 4.1. ПК 4.2.	Тема № 19. Приготовление мини муссовых пирожных, десертов.	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.	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 материала, необходимого для выполнения работ	Количество часов
ПК 4.1.	Тема № 1 Вводное занятие. ТБ, правила санитарии и гигиены на рабочих местах доготовочных цехов предприятий питания.	Ознакомление с предприятием практики, режимом работы и графиком выхода на рабочие места. Требования СанПин к работникам предприятий питания. Инструктаж по ОТ и ТБ на предприятиях практики. Инструктаж по ОТ и ТБ в доготовочных цехах. Ознакомление с технологическим процессом, с организацией рабочих мест доготовочных предприятий, с общими правилами эксплуатации технологического оборудования, с требованиями санитарии и гигиены. Ознакомление с правилами мытья кухонных ножей, острых, травмоопасных частей технологического оборудования, условиями хранения кухонной посуды инвентаря, инструментов.	Требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания. Виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними. 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. Возможные последствия нарушения санитарии и гигиены. Требования к личной гигиене персонала. Виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения пищевых продуктов. Виды , назначение оборудования,	6

			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.	Организация рабочего места в холодном и горячем цехах. Рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы. Проводить текущую уборку рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты. Применять регламенты, стандарты и нормативно техническую документацию, соблюдать санитарные требования. Выбирать и применять оснащение в соответствии с ходом работ по приготовлению холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков. Выбирать моющие и дезинфицирующие средства. Владеть техникой ухода за весоизмерительным оборудованием.	Виды, назначение оборудования, инвентаря, посуды используемых для порционирования (комплектования) холодных и горячих сладких блюд, и напитков. 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.	6
ПК 4.1.	Тема № 3 Организация и подготовка рабочего места,	Организация рабочего места в холодном и горячих цехах. Проверка соответствия количества и качества поступивших продуктов по	Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления полуфабрикатов из различного сырья. Оценка наличия,	6

	основных и дополнительных продуктов для холодных и горячих сладких блюд и десертов	накладной. Взвешивание продуктов. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода блюд, десертов, напитков. Механическая кулинарная обработка сырья с соблюдением правил и регламентов. Проводить текущую уборку рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты. Применять регламенты, стандарты и нормативно техническую документацию, соблюдать санитарные требования. Выбирать и применять моющие и дезинфицирующие средства. Владеть техникой ухода за весоизмерительным оборудованием.	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.	
ПК 4.1. ПК 4.2.	Тема № 4 Приготовление холодных компотов из свежих ягод и фруктов, сухофруктов.	Отработка практических навыков по приготовлению холодных компотов из свежих ягод и фруктов, сухофруктов разнообразного ассортимента. Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания. Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического	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	6

		<p>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>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 № 5</p> <p>Приготовление холодных ягодно - фруктовых десертов (компоты и фрукты в сиропе).</p> <p>Приготовление киселей разнообразного</p>	<p>Отработка практических навыков по приготовлению холодных ягодно-фруктовых десертов (компоты и фрукты в сиропе) разнообразного ассортимента</p> <p>Приготовление, оформление и отпуск киселей разнообразного ассортимента</p> <p>Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации</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</p>	6

	ассортимента.	<p>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 ягодно - фруктовых десертов (компоты и фрукты в сиропе) в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии.</p> <p>Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос.</p>	<p>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 № 6</p> <p>Приготовление замороженных сладких блюд и десертов.</p>	<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,</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>	6

		<p>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>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.	Тема № 7 Приготовление	Отработка практических навыков по приготовлению замороженных сладких	Ассортимент, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству, методы	6

	<p>замороженных сладких блюд и десертов (мороженое).</p>	<p>блюд и десертов (мороженое). 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. Приготовление, оформление и отпуск мороженого разнообразного ассортимента. Оценка качества готовой продукции. Подготовка готовой продукции к хранению с соблюдением режимов и условий хранения. Проведение бракеража Выбирать контейнеры, упаковочные материалы, эстетично упаковывать готовое мороженое на вынос и для транспортирования. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе мороженого в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с</p>	<p>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>	
--	--	--	--	--

		потребителем при отпуске с раздачи, на вынос.		
ПК 4.1. ПК 4.2.	Тема № 8 Приготовление фруктово-ягодных желе. Приготовление молочного желе и бланманже.	Отработка практических навыков по приготовлению фруктово-ягодных желе разнообразного ассортимента. Приготовление молочного желе и бланманже 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. Приготовление, оформление и отпуск фруктово-ягодных желе разнообразного ассортимента. Оценка качества готовой продукции. Подготовка готовой продукции к хранению с соблюдением режимов и условий хранения. Проведение бракеража Выбирать контейнеры, упаковочные материалы, эстетично упаковывать готовые фруктово-ягодные желе на вынос и для транспортирования. Консультирование потребителей,	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.	6

		оказание им помощи в выборе желе соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос.		
ПК 4.1. ПК 4.2.	Тема № 9 Приготовление желированных взбитых сладких блюд и десертов.	Отработка практических навыков по приготовлению желированных взбитых сладких блюд и десертов 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. Приготавливать желированные взбитые сладкие блюда и десерты разнообразного ассортимента, с соблюдением требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа (задания). Рационально использовать продукты, полуфабрикаты. Соблюдать температурный и временной режим процессов приготовления.	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	6

		<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. Соблюдать выход желированных взбитых сладких блюд и десертов при порционировании. 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>	<p>блюд. Условия, сроки хранения холодных и горячих сладких блюд.</p>	
ПК 4.1. ПК 4.2.	<p>Тема № 10 Приготовление сложных холодных сладких блюд, десертов.</p>	<p>Отработка практических навыков по приготовлению сложных холодных сладких блюд, десертов 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.</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</p>	6

		<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>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>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 4.3.	Тема № 11 Приготовление простых горячих	Отработка практических навыков по приготовлению простых горячих сладких блюд и десертов из яблок разнообразного ассортимента. Организация рабочих	Ассортимент, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству, методы приготовления холодных и горячих сладких блюд и десертов разнообразного	6

	<p>сладких блюд и десертов из яблок.</p>	<p>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 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. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе блюд в соответствии с заказом, эффективное использование</p>	<p>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. 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>	
--	--	--	--	--

		<p>профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос.</p>		
ПК 4.1. ПК 4.3.	<p>Тема № 12</p> <p>Приготовление сладких блюд из теста - вареники и ravioli с фруктами.</p>	<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</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>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 профессиональной терминологии.</p> <p>Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос.</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</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</p>	6

		<p>(задания). Рационально использовать продукты, полуфабрикаты. Соблюдать температурный и временной режим процессов приготовления. Порционировать, сервировать и творчески оформлять сложные горячие сладкие блюда, десерты для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции. Соблюдать выход блюд при порционировании. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе блюд в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос.</p>	<p>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>	
ПК 4.1. ПК 4.3.	<p>Тема № 14 Приготовление фруктовых горячих сладких блюд, десертов регионального значения.</p>	<p>Отработка практических навыков по приготовлению фруктовых горячих сладких блюд, десертов регионального значения. Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания.</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.</p>	6

		<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. 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</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>	
--	--	--	--	--

		ВЫНОС.		
ПК 4.1. ПК 4.2.	<p>Тема № 15</p> <p>Приготовление холодных выпечных сладких блюд, десертов регионального значения.</p> <p>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>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>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>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>		
ПК 4.1. ПК 4.2.	<p>Тема № 16</p> <p>Приготовление сложных холодных сладких блюд, десертов.</p>	<p>Отработка практических навыков по приготовлению сложных холодных 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 холодные сладкие блюда, десерты, с соблюдением</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</p>	6

		<p>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 для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции. Соблюдать выход сладких блюд при порционировании.</p>	<p>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>	
ПК 4.1. ПК 4.3.	<p>Тема № 17 Приготовление сложных горячих сладких блюд, десертов.</p>	<p>Отработка практических навыков по приготовлению сложных горячих сладких блюд, десертов. 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 горячие сладкие блюда, десерты, с соблюдением</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</p>	6

		<p>требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа (задания). 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 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>холодных и горячих сладких блюд. Нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов.</p> <p>Кулинарное использование ароматических и красящих веществ. 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 № 18 Приготовление фруктово-ореховых десертов.	<p>Отработка практических навыков по приготовлению фруктово-ореховых десертов.</p> <p>Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями,</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>	6

		<p>регламентами стандартами организации питания.</p> <p>Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов.</p> <p>Приготавливать фруктово-ореховые десерты, с соблюдением требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа (задания). Рационально использовать продукты, полуфабрикаты.</p> <p>Соблюдать температурный и временной режим процессов приготовления.</p> <p>Порционировать, сервировать и творчески оформлять фруктово-ореховые десерты 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 профессиональной терминологии.</p> <p>Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на</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. 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>	
--	--	---	---	--

		ВЫНОС.		
ПК 4.1. ПК 4.2.	Тема № 19 Приготовление мини муссовых пирожных, десертов.	<p>Отработка практических навыков по приготовлению мини муссовых пирожных, 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 мини муссовые пирожные десерты, 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 для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции.</p> <p>Соблюдать выход сладких блюд при</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>порционировании.</p> <p>Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе блюд мини муссовых пирожных, десертов в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии.</p> <p>Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачей, на вынос.</p>		
ПК 4.1. ПК 4.4.	<p>Тема № 20</p> <p>Приготовление простых холодных напитков.</p> <p>Приготовление сложных холодных напитков.</p>	<p>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.</p> <p>Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов.</p> <p>Приготавливать простые и сложные холодные напитки 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 простых холодных напитков. 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>	6

		<p>Соблюдать температурный и временной режим процессов приготовления.</p> <p>Соблюдать выход простых холодных напитков при порционировании.</p> <p>Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе простых холодных напитков в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии.</p> <p>Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос.</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 4.5.	<p>Тема № 21</p> <p>Приготовление горячих напитков.</p> <p>Приготовление горячих напитков из шоколада.</p> <p>Приготовление фирменных напитков предприятия практики.</p>	<p>Отработка практических навыков по приготовлению горячих напитков</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 горячие напитки разнообразного ассортимента, с соблюдением требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа (задания).</p> <p>Рационально использовать продукты,</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 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>	6

		<p>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>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.	<p>Тема № 22</p> <p>Приготовление сложных холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков.</p>	<p>Отработка практических навыков по приготовлению сложных холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков.</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 и горячие сладкие блюда, десерты, напитки, с соблюдением требований рецептуры,</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 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</p>	6

		<p>последовательности приготовления, особенностей заказа (задания). Рационально использовать продукты, полуфабрикаты. Соблюдать температурный и временной режим процессов приготовления. Порционировать, сервировать и творчески оформлять сложные холодные и горячие сладкие блюда, десерты, напитки, для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции. Соблюдать выход сложных холодных и горячих сладких блюд, десертов, при порционировании. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе сложных холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков, в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос.</p>	<p>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.</p>	
<p>ПК 4.1. ПК 4.2. ПК 4.3. ПК 4.4.</p>	<p>Тема № 23 Организация работ по приготовлению заготовок для</p>	<p>Организация рабочих мест. Прием по количеству и качеству сырой продукции. Подготовка к работе, безопасная</p>	<p>Выбирать, применять, комбинировать методы приготовления заготовок с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и</p>	<p>6</p>

ПК 4.5.	квалификационных работ.	<p>эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов. 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.</p>	<p>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 сладких блюд и напитков. 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.</p> <p>Владеть техниками, приемами приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных сложных холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков.</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. 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. Доводить</p>	6

			<p>холодные и горячие сладкие блюда, десерты, напитки до вкуса, до определенной консистенции.</p> <p>Техника порционирования, варианты оформления для подачи. 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 общих компетенций, формируемых в рамках модуля	Основные показатели результата	Формы и методы контроля и оценки
<p>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.</p>	<p>-Выполнение правил охраны труда и санитарно-гигиенических требований; - определение качества сырья, по органолептической оценке; - соблюдение правил хранения сырья; - соответствие подбора и использования инвентаря и оборудования.</p>	<p>Текущий контроль: Наблюдение и оценка результатов деятельности обучающихся в процессе выполнения заданий по производственной практике Промежуточная аттестация: - при анализе дневника по производственной практике; - при анализе аттестационного листа - при оценке характеристики наставника; - оценка отчетов по производственной практике.</p>
<p>ПК 4.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного.</p>	<p>- соблюдение последовательности приемов и технологических операций при приготовлении холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента; - соблюдение правил хранения холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента; - выполнять творческое оформление холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента; - выполнять подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного</p>	

	<p>ассортимента;</p> <ul style="list-style-type: none"> - соответствие подбора и использования инвентаря и оборудования. 	
<p>ПК 4.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - выполнение технологического процесса приготовления горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента; - выполнять творческое оформление горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента; - соблюдать правила подготовки к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента; - соответствие подбора и использования инвентаря и оборудования. 	
<p>ПК 4.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - выполнение технологического процесса приготовления холодных напитков разнообразного ассортимента; - выполнять творческое оформление холодных напитков разнообразного ассортимента; - соблюдать правила подготовки к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента; соответствие подбора и использования инвентаря и оборудования. 	
<p>ПК 4.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - соблюдение последовательности приемов и технологических операций при приготовлении горячих напитков разнообразного ассортимента; - выполнять творческое оформление горячих напитков разнообразного ассортимента; - соблюдать правила подготовки к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента; - соответствие подбора и использования инвентаря и 	

	оборудования	
<p>ОК 01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам;</p>	<p>оборудования</p> <ul style="list-style-type: none"> - точность распознавания сложных проблемных ситуаций в различных контекстах; - адекватность анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности; - оптимальность определения этапов решения задачи; - адекватность определения потребности в информации; эффективность поиска; - адекватность определения источников нужных ресурсов; - разработка детального плана действий; - правильность оценки рисков на каждом шагу; - точность оценки плюсов и минусов полученного результата, своего плана и его реализации, предложение критериев оценки и рекомендаций по улучшению плана 	<p>Текущий контроль: наблюдение и оценка в процессе выполнения:</p> <ul style="list-style-type: none"> - заданий по производственной практике; - Промежуточная аттестация: дифференцированный зачет экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: заданий по производственной практике.
<p>ОК 02 Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности;</p>	<ul style="list-style-type: none"> - оптимальность планирования информационного поиска из широкого набора источников, необходимого для выполнения профессиональных задач; - адекватность анализа полученной информации, точность выделения в ней главных аспектов; - точность структурирования отобранной информации в соответствии с параметрами поиска; - адекватность интерпретации полученной информации в контексте профессиональной деятельности; 	
<p>ОК 03 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по правовой и финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях;</p>	<ul style="list-style-type: none"> - актуальность используемой нормативно-правовой документации по профессии; - точность, адекватность применения современной научной профессиональной терминологии 	

<p>ОК 04 Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде;</p>	<p>- эффективность участия в деловом общении для решения деловых задач; - оптимальность планирования профессиональной деятельности</p>	
<p>ОК 05 Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста;</p>	<p>- грамотность устного и письменного изложения своих мыслей по профессиональной тематике на государственном языке; - толерантность поведения в рабочем коллективе</p>	
<p>ОК 06 Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных российских духовно-нравственных ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения;</p>	<p>- понимание значимости своей профессии; - применять стандарты антикоррупционного поведения</p>	
<p>ОК 07 Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях;</p>	<p>- точность соблюдения правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; - эффективность обеспечения ресурсосбережения на рабочем месте</p>	
<p>ОК 08 Использовать</p>	<p>- адекватность, применения средств физической культуры для поддержания</p>	

<p>средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности;</p>	<p>физической формы, снятия физического напряжения во время профессиональной деятельности</p>	
<p>ОК 09 Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - адекватность понимания общего смысла четко произнесенных высказываний на известные профессиональные темы); - адекватность применения нормативной документации в профессиональной деятельности; - точно, адекватно ситуации обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые); - правильно писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы 	