

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

(ГБПОУ «УИ ТЛТУ»)

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

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ 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

г. 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 учебной 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.

Согласовано:

методист

Т.В. Васильева

заведующий библиотекой

Е.П. Попова

## СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ.....	4
2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ.....	6
3. ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ.....	7
4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ.....	19
5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ.....	22

# 1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

## 1.1. Область применения программы

Программа учебной 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 учебной практики

Целью учебной практики является приобретение опыта практической работы обучающимися по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, обучение трудовым приемам, операциям и способам выполнения трудовых процессов.

Задачами учебной практики является

- формирование у обучающихся первоначальных практических профессиональных умений в рамках профессионального модуля ПМ.04 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента по виду деятельности (ВПД): Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента для освоения профессии;

- обучение трудовым приемам, операциям и способам выполнения трудовых процессов, характерных для соответствующей профессии и необходимых для последующего освоения ими общих и профессиональных компетенций по избранной профессии.

## 1.3. Требования к результатам освоения учебной практики

В результате прохождения учебной 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;
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 учебной практики:

Всего часов учебной практики – 72 часа.

## 2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

Результатом освоения программы учебной практики является сформированность у обучающихся первоначальных практических профессиональных умений по основному виду профессиональной деятельности (ВПД): Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов и 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 УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

#### 3.1. Тематический план учебной практики

Коды профессиональных компетенций	Наименование тем учебной практики	Всего часов
ПК 4.1.	Тема №1 Вводное занятие. Техника безопасности правила санитарии и гигиены на рабочих местах доготовочных цехов предприятий питания. Организация и подготовка рабочего места, основных и дополнительных продуктов для холодных и горячих сладких блюд и десертов.	6
ПК 4.1.	Тема № 2 Разработка технологической документации по приготовлению сладких блюд повседневного спроса.	6
ПК 4.1. ПК 4.2.	Тема № 3. Разработка технологической документации по приготовлению новых горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков с учетом взаимозаменяемости сырья для приготовления блюд.	6
ПК 4.1. ПК 4.2.	Тема № 4 Приготовление холодных нежелированных и ягоднофруктовых сладких блюд и десертов.	6
ПК 4.1. ПК 4.2.	Тема № 5 Приготовление замороженных сладких блюд и десертов. Приготовление желированных не взбитых сладких блюд и десертов.	6
ПК 4.1. ПК 4.2.	Тема № 6 Приготовление желированных взбитых сладких блюд и десертов. Приготовление сложных холодных сладких блюд, десертов.	6
ПК 4.1. ПК 4.3.	Тема № 7 Приготовление простых горячих сладких блюд и десертов из яблок. Приготовление сложных горячих сладких блюд, десертов.	6
ПК 4.1. ПК 4.3.	Тема № 8 Приготовление фруктовых горячих сладких блюд, десертов регионального значения.	6
ПК 4.1. ПК 4.2. ПК 4.3.	Тема № 9. Приготовление холодных и горячих выпечных сладких блюд, десертов регионального значения.	6
ПК 4.1. ПК 4.4.	Тема № 10 Эстетика и дизайн подачи новых фирменных горячих и холодных напитков.	6
ПК 4.1. ПК 4.2. ПК 4.3. ПК 4.4. ПК4.5.	Тема № 11 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 № 12 Организация уборки рабочих мест в соответствии со стандартами чистоты. Выбор, рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с инструкциями и регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда), стандартами чистоты.	6
	Всего часов	72

### 3.2. Содержание учебной практики

Вид профессиональной (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. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами	Тема №1 Вводное занятие. Техника безопасности правила санитарии и гигиены на рабочих местах Организация и подготовка рабочего места, основных и дополнительных продуктов для холодных и горячих сладких блюд и десертов	Инструктаж по ОТ и ТБ на ПОП. Инструктаж по ОТ и ТБ в доготовочных цехах. 003-2020 Инструкция по оказанию первой помощи. 111-2020 Инструкция по охране труда при кулинарных работах. 115-2020 Инструкция по охране труда при работе с кухонной электроплитой. 109-020 Инструкция по охране труда при работе с электромясорубкой. 048-2020 Инструкция по охране по профессии Повар. 114-2020 Инструкция по охране труда при работе с электрожарочными и электропекарскими шкафами. 062-2020 Инструкция по охране труда при прохождении учебной практики в мастерских. Изучение правил эксплуатации	Правила эксплуатации механического оборудования. Способы приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожарной безопасности, охраны труда. Оценка качества, безопасности и соответствия основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним технологическим требованиям к холодным и горячим сладким блюдам, десертам, напиткам разнообразного ассортимента Подготовка их к использованию.	6

		механического и теплового оборудования. Ознакомление с технологическим процессом, с организацией рабочих мест доготовочных предприятий, с общими правилами эксплуатации технологического оборудования, с требованиями санитарии и гигиены.		
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	<u>Тема № 2</u> Разработка технологической документации по приготовлению сладких блюд повседневного спроса, в том числе региональных	Работа с учебной и дополнительной литературой по оформлению технологической документации. Составлять технологические карты приготовления сладких блюд, десертов, напитков с соблюдением правил сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ; Разрабатывать ход работы по приготовлению блюд и напитков согласно технологических карт. Выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных;	Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости. Критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов, используемых для приготовления сладких блюд, десертов, напитков. Ассортимент, характеристика региональных видов сладких блюд и напитков, тепловые процессы и технология приготовления. Нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов.	6
ПК 4.1. Подготавливать рабочее место,	<u>Тема № 3</u> Разработка технологической документации по приготовлению новых	Работа с учебной и дополнительной литературой по оформлению технологической документации.	Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их	6

<p>оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами</p>	<p>горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков с учетом взаимозаменяемости сырья для приготовления блюд</p>	<p>Составлять технологические карты приготовления сладких блюд, десертов, напитков с соблюдением правил сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ; Разрабатывать ход работы по приготовлению блюд и напитков согласно технологических карт. Выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных;</p>	<p>сочетаемости, взаимозаменяемости. Критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов, используемых для приготовления сладких блюд, десертов, напитков. Ассортимент, характеристика региональных видов сладких блюд и напитков, тепловые процессы и технология приготовления. Нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов.</p>	
<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</p>	<p><u>Тема № 4.</u> Приготовление холодных нежелированных и ягодно-фруктовых сладких блюд и десертов</p>	<p>Организация рабочего места в соответствии с СанПин Подготовить сырье и приготовить полуфабрикаты. Приготовить и оформить для подачи: Свежие плоды и ягоды Блюда из свежих плодов и ягод – фруктовые салаты, запеченные фрукты, фаршированные фрукты, фрукты в шоколаде. Оценка качества готовой продукции. Проведение бракеража. Подготовка готовой продукции к хранению с соблюдением режимов и условий</p>	<p>Ассортимент, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству, методы приготовления холодных нежелированных и ягодно-фруктовых сладких блюд и десертов разнообразного ассортимента, в том числе региональных, вегетарианских, для диетического питания. Температурный режим и правила приготовления холодных нежелированных и ягодно-фруктовых сладких блюд и десертов.</p>	<p>6</p>

<p>регламентами ПК 4.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента</p>		<p>хранения. Хранить свежеприготовленные холодные ягодно-фруктовые сладкие блюда и десерты с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения. Выбирать контейнеры, упаковочные материалы, эстетично упаковывать готовые блюда на вынос и для транспортирования. Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты. Мытье вручную и в посудомоечной машине, чистка и раскладывание на хранение кухонной посуды и производственного инвентаря в соответствии со стандартами чистоты</p>	<p>Виды, назначение и правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, используемых при приготовлении холодных сладких блюд. Правила, условия, сроки хранения. Способы упаковки, складирования пищевых продуктов. Виды, правила безопасной эксплуатации оборудования, посуды, используемых для упаковки, хранения пищевых продуктов. Требования охраны труда, пожарной, электробезопасности в организации питания.</p>	
<p>ПК 4.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных и горячих сладких блюд,</p>	<p><u>Тема</u>      <u>№</u>      <u>5</u> Приготовление замороженных сладких блюд и десертов. Приготовление желированных невзбитых сладких блюд и десертов.</p>	<p>Организация рабочего места в соответствии с СанПин Подготовить сырье и приготовить полуфабрикаты. Приготовить и оформить для подачи: Парфе Сорбет Мороженное Пломбир (бланманже)</p>	<p>Ассортимент, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству, методы приготовления замороженных сладких блюд и десертов разнообразного ассортимента, в том числе региональных, вегетарианских, для диетического питания. Температурный режим и</p>	<p>6</p>

<p>десертов, напитков разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами ПК 4.2.</p> <p>Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента</p>		<p>Желе (слоеное, мозаика, плодоваягодные, молочные, прозрачные на основе соков)</p> <p>Панакотта</p> <p>Оценка качества готовой продукции.</p> <p>Проведение бракеража.</p> <p>Подготовка готовой продукции к хранению с соблюдением режимов и условий хранения.</p> <p>Хранить свежеприготовленные замороженные сладкие блюда и десерты. С учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения.</p> <p>Выбирать контейнеры, упаковочные материалы, эстетично упаковывать готовые замороженные сладкие блюда и десерты. На вынос и для транспортирования.</p> <p>Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты.</p> <p>Мытье вручную и в посудомоечной машине, чистка и раскладывание на хранение кухонной посуды и производственного инвентаря в соответствии со стандартами чистоты.</p>	<p>правила приготовления замороженных сладких блюд и десертов.</p> <p>Виды, назначение и правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, используемых при приготовлении замороженных сладких блюд и десертов.</p> <p>Правила, условия, сроки хранения. Способы упаковки, складирования пищевых продуктов.</p> <p>Виды, правила безопасной эксплуатации оборудования, посуды, используемых для упаковки, хранения пищевых продуктов.</p> <p>Требования охраны труда, пожарной, электробезопасности в организации питания.</p>	
<p>ПК 4.1.</p> <p>Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные</p>	<p><u>Тема № 6</u></p> <p>Приготовление желированных взбитых сладких блюд и десертов</p> <p>Приготовление</p>	<p>Организация рабочего места в соответствии с СанПин</p> <p>Подготовить сырье и приготовить полуфабрикаты.</p> <p>Приготовить и оформить для подачи:</p>	<p>Приготовление простых желированных взбитых сладких блюд и десертов с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых</p>	<p>6</p>

<p>материалы для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами ПК 4.2.</p> <p>Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента</p>	<p>сложных холодных сладких блюд, десертов</p>	<p>Муссы фруктовые, молочные, шоколадные (желатин, манка) Самбук фруктовый Кремы в ассортименте Чизкейк Роллы сладкие Тирамиссу</p> <p>Выбирать, применять, комбинировать, рационально использовать продукты, полуфабрикаты.</p> <p>Соблюдать температурный и временной режим процессов приготовления.</p> <p>Пересчитывать и изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода желированных взбитых сладких блюд и десертов</p> <p>Порционировать, сервировать и творчески оформлять сладкие блюда для подачи.</p> <p>Выбирать контейнеры, упаковочные материалы, эстетично упаковывать готовые желированные взбитые сладкие блюда и десерты на вынос и для транспортирования.</p> <p>Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты.</p> <p>Мытье вручную и в посудомоечной машине, чистка и раскладывание на хранение кухонной посуды и производственного инвентаря в соответствии со стандартами чистоты</p>	<p>продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа. Ассортимент, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству, методы приготовления желированных взбитых сладких блюд и десертов разнообразного ассортимента, в том числе региональных, вегетарианских, для диетического питания.</p> <p>Температурный режим и правила приготовления.</p> <p>Виды, назначение и правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, используемых при приготовлении желированных взбитых сладких блюд и десертов. Оценка качества готовой продукции.</p> <p>Подготовка готовой продукции к хранению с соблюдением режимов и условий хранения</p>	
--	--	--	---	--

<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 ПК 4.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента</p>	<p><u>Тема № 7</u> Приготовление простых горячих сладких блюд и десертов из яблок. Приготовление сложных горячих сладких блюд, десертов.</p>	<p>Организация рабочего места в соответствии с СанПин Подготовить сырье и приготовить полуфабрикаты. Приготовить и оформить для подачи горячие блюда из яблок: Гренки яблочные, Яблоки в тесте, Яблоки фри, Яблоки запеченные Пудинг рисовый, Пудинг сухарный, Пудинг с консервированными плодами (каша гурьевская) Суфле апельсиновое Суфле ванильно-молочное Выбирать, применять, комбинировать, рационально использовать продукты, полуфабрикаты. Соблюдать температурный и временной режим процессов приготовления горячих сладких блюд и десертов из яблок. Пересчитывать и изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода сладких блюд. Порционировать, сервировать и творчески оформлять сладкие блюда для подачи. Выбирать контейнеры, упаковочные</p>	<p>Приготовление горячих сладких блюд и десертов из яблок с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа. Ассортимент, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству, методы приготовления горячих сладких блюд и десертов из яблок разнообразного ассортимента, в том числе региональных, вегетарианских, для диетического питания. Температурный режим и правила приготовления горячих сладких блюд и десертов из яблок. Виды, назначение и правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, используемых при приготовлении горячих сладких</p>	<p>6</p>
--	--	--	--	----------

		<p>материалы, эстетично упаковывать готовые горячие сладкие блюда и десерты из яблок на вынос и для транспортирования.</p> <p>Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты.</p> <p>Мытье вручную и в посудомоечной машине, чистка и раскладывание на хранение кухонной посуды и производственного инвентаря в соответствии со стандартами чистоты.</p>	<p>блюд и десертов из яблок</p> <p>Оценка качества готовой продукции. Подготовка готовой продукции к хранению с соблюдением режимов и условий хранения.</p>	
<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>ПК 4.3 Осуществлять приготовление,</p>	<p><u>Тема № 8</u> Приготовление фруктовых горячих сладких блюд, десертов регионального значения</p>	<p>Организация рабочего места в соответствии с СанПин</p> <p>Подготовить сырье и приготовить полуфабрикаты.</p> <p>Приготовить и оформить для подачи фруктовые горячие сладкие блюда, десерты: Банановый десерт Яблочный открытый пирог, Шарлотка с яблоками, Бабка яблочная</p> <p>Рационально использовать продукты, полуфабрикаты.</p> <p>Соблюдать температурный и временной режим процессов приготовления.</p> <p>Пересчитывать и изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода блюд, кулинарных изделий, закусок.</p>	<p>Ассортимент, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству, методы приготовления фруктовых горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента, в том числе региональных, вегетарианских, для диетического питания.</p> <p>Температурный режим и правила приготовления фруктовых горячих сладких блюд, десертов</p> <p>Виды, назначение и правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, используемых при</p>	6

<p>творческое оформление и подготовку к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента.</p>		<p>Владеть техниками, приемами приготовления фруктовых горячих сладких блюд, десертов.          Порционировать, сервировать и творчески оформлять фруктовые горячие сладкие блюда, десерты          Соблюдать выход фруктовых горячих сладких блюд, десертов          Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты.          Мытье вручную и в посудомоечной машине, чистка и раскладывание на хранение кухонной посуды и производственного инвентаря в соответствии со стандартами чистоты</p>	<p>приготовлении фруктовых горячих сладких блюд, десертов          Нормы взаимозаменяемости          Оценка качества готовой продукции. Подготовка готовой продукции к хранению с соблюдением режимов и условий хранения</p>	
<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</p>	<p><u>Тема № 9.</u>          Приготовление холодных и горячих выпечных сладких блюд, десертов (регионального значения),</p>	<p>Организация рабочего места в соответствии с СанПин          Подготовить сырье и приготовить полуфабрикаты.          Приготовить и оформить для подачи холодные и горячие выпечные сладкие блюда, десерты:          Блинчики с фруктовыми фаршами и соусами;          Фонданы          Тарты ягодные          Маффины,</p>	<p>Ассортимент, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству, методы приготовления холодных и горячих выпечных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента, в том числе региональных, вегетарианских, для диетического питания.          Температурный режим и правила приготовления холодных и горячих выпечных сладких блюд, десертов.</p>	<p>6</p>

<p>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</p>		<p>Капкейки, Корзинки слоеные с кремом, Десерт Павловой, Заварные пирожные с кремом. Рационально использовать продукты, полуфабрикаты. Соблюдать температурный и временной режим процессов приготовления. Пересчитывать и изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода холодных и горячих выпечных сладких блюд, десертов: Владеть техниками, приемами приготовления сладких блюд. Порционировать, сервировать и творчески оформлять холодные и горячие выпечные сладкие блюда, десерты: Соблюдать выход сладких блюд. Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты. Мытье вручную и в посудомоечной машине, чистка и раскладывание на хранение кухонной посуды и производственного инвентаря в соответствии со стандартами чистоты</p>	<p>Виды, назначение и правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, используемых при приготовлении холодных и горячих выпечных сладких блюд, десертов. Нормы взаимозаменяемости. Оценка качества готовой продукции. Подготовка готовой продукции к хранению с соблюдением режимов и условий хранения</p>	
<p>ПК 4.1. Подготавливать</p>	<p><u>Тема № 10</u> Эстетика и дизайн подачи новых</p>	<p>Организация рабочего места в соответствии с СанПин</p>	<p>Ассортимент, рецептуры, пищевая ценность, требования</p>	<p>6</p>

<p>рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами ПК 4.4.</p> <p>Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента</p>	<p>фирменных горячих напитков</p>	<p>Подготовить сырье и приготовить полуфабрикаты.</p> <p>Приготовить и оформить для подачи холодные напитки:</p> <p>Компоты в ассортименте, Фруктовые морсы, напитки, Коктейли в ассортименте Квасы.</p> <p>Рационально использовать продукты, полуфабрикаты.</p> <p>Соблюдать температурный и временной режим процессов приготовления.</p> <p>Пересчитывать и изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода холодных напитков:</p> <p>Владеть техниками, приемами приготовления холодных напитков:</p> <p>Порционировать, сервировать и творчески оформлять простые холодные напитки.</p> <p>Соблюдать выход простых холодных напитков.</p> <p>Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты.</p> <p>Мытье вручную и в посудомоечной машине, чистка и раскладывание на хранение кухонной посуды и производственного инвентаря в соответствии со стандартами</p>	<p>к качеству, методы приготовления холодных напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных, вегетарианских, для диетического питания.</p> <p>Температурный режим и правила приготовления холодных напитков. Виды, назначение и правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, используемых при приготовлении холодных напитков.</p> <p>Нормы взаимозаменяемости</p> <p>Оценка качества готовой продукции. Подготовка готовой продукции к хранению с соблюдением режимов и условий хранения</p>	
<p>ПК 4.1.</p>	<p><u>Тема № 11</u></p>	<p>Организация рабочего места в соответствии с</p>	<p>Ассортимент, рецептуры,</p>	<p>6</p>

<p>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 4.4</p> <p>Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента</p>	<p>Приготовление сложных холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков</p>	<p>СанПин</p> <p>Подготовить сырье и приготовить полуфабрикаты.</p> <p>Приготовить и оформить для подачи холодные напитки:</p> <p>Малиновый айс-крим.</p> <p>Ананасовый фраппе,</p> <p>Флипп вишневый,</p> <p>Щербет фруктовый</p> <p>Кофе-гляссе.</p> <p>Чай холодный.</p> <p>Рационально использовать продукты, полуфабрикаты.</p> <p>Соблюдать температурный и временной режим процессов приготовления.</p> <p>Пересчитывать и изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода холодных напитков:</p> <p>Владеть техниками, приемами приготовления холодных напитков:</p> <p>Порционировать, сервировать и творчески оформлять сложные холодные напитки.</p> <p>Соблюдать выход простых холодных напитков.</p> <p>Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты.</p> <p>Мытье вручную и в посудомоечной машине,</p>	<p>пищевая ценность, требования к качеству, методы приготовления холодных напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных, вегетарианских, для диетического питания.</p> <p>Температурный режим и правила приготовления холодных напитков. Виды, назначение и правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, используемых при приготовлении холодных напитков.</p> <p>Нормы взаимозаменяемости</p> <p>Оценка качества готовой продукции. Подготовка готовой продукции к хранению с соблюдением режимов и условий хранения</p>	
---	--	---	---	--

		чистка и раскладывание на хранение		
ПК 4.1. ПК 4.2. ПК 4.3. ПК 4.4. ПК 4.5.	<u>Тема № 12</u> Организация уборки рабочих мест в соответствии со стандартами чистоты	Организовать рабочее место в соответствии с СанПин Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты. Мытье вручную и в посудомоечной машине, чистка и раскладывание на хранение кухонной посуды и производственного инвентаря в соответствии со стандартами чистоты	Виды, назначение и правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, используемых при приготовлении сложных холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков	6
Итого учебной практики – 72 часа (2 недели)				

## 4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

### 4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы профессионального модуля ПМ04 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента предполагает обязательную учебную практику обучающихся на рабочих местах в учебно-производственной столовой.

#### Технические средства обучения:

Рабочие места обучающихся и мастеров производственного обучения оснащены оборудованием, инструментами, приспособлениями, материалами, средствами обучения в соответствии с содержанием ОПОП СПО по осваиваемой профессии. На выполняемые работы мастером производственного обучения в соответствии с программой учебной практики, разработана инструкционно-технологическая документация (инструкции, технологические, инструкционные карты и др.).

Оборудование учебного кулинарного и кондитерского цехов и их рабочих мест:

Весоизмерительное оборудование: весы настольные электронные,

Холодильное оборудование: шкаф холодильный, шкаф морозильный, шкаф шоковой заморозки

Механическое оборудование: кухонный комбайн (тестомес), планетарный миксер, электромиксеры и электроблендеры, электромясорубка и ручная мясорубка

электрофритюрница

пароварка кофемашина и кофемолки,

электроизмельчители, водонагреватель

лапшерезка, слайсер, тостеры

Тепловое оборудование: плиты индукционные настольные, печь кондитерская, пароконвектомат, фритюрница, микроволновая печь, плиты электрические с духовыми шкафами.

Немеханическое оборудование и инвентарь:

подставки, разделочные доски, стеллажи металлические, производственные столы, моечные ванны

Инвентарь, инструменты, кухонная посуда:

Комплекты кухонной посуды (кастрюли, сотейники, миски, сковороды, формы для запекания, сито), дуршлаг, функциональные емкости из нержавеющей стали для хранения и взбивания продуктов, венчики, лопатки, сито, скребок пластиковый, скребок металлический. мерный инвентарь, наборы разделочных досок (деревянных и из полипропилена), набор мерных ложек, ножи, совки для сыпучих продуктов, корзина для мусора. скалки деревянные, резцы (фигурные) для теста и марципана, вырубки (выемки) для печенья, пряников, кондитерские листы, противни перфорированные, формы различные (металлические, силиконовые или бумажные) для штучных кексов, круглые разъемные формы для тортов, пирогов d20, 22, 24, 26, 28 см, формы для саваренов, трафареты для нанесения рисунка, нож пилка (300 мм), кондитерские мешки, насадки для кондитерских мешков, ножницы, кондитерские гребенки, силиконовые коврики для макарун, эклеров, терки, трафареты, кисти силиконовые, силиконовые коврики для выпекания, прихватки, перчатки термостойкие, гасроемкости или контейнеры для выпеченных изделий, делитель торта, подносы. Комплекты столовой посуды и приборов.

#### 4.2. Общие требования к организации образовательного процесса

Учебная практика проводится при освоении обучающимися профессиональных компетенций в рамках профессионального модуля и реализуется концентрировано согласно календарному графику.

#### 4.3. Кадровое обеспечение образовательного процесса

Мастера производственного обучения, осуществляющие руководство учебной 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.

#### 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 рецептов 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

#### 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/>

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

Контроль и оценка результатов освоения учебной практики осуществляется руководителем практики в процессе проведения учебных занятий, в форме наблюдения за выполнением учебно-производственных работ и оценки результатов выполнения практического задания на учебной практике.

Работы, выполненные в ходе учебной практики, отражаются в дневниках учебной практики.

### 5.1. Формы промежуточной аттестации (по итогам учебной практики)

В ходе освоения профессиональных навыков во время учебной практики ведется наблюдение за выполнением работ обучающихся; выставляются оценки по результатам выполнения практического задания на учебной практике; обучающиеся выполняют пробные производственные работы.

Формы и методы контроля и оценки результатов обучения позволяют проверять у обучающихся не только сформированность профессиональных компетенций, но и развитие общих компетенций и обеспечивающих их умений.

Код и наименование профессиональных и общих компетенций, формируемых в рамках модуля	Критерии оценки	Методы 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: - заданий по учебной практике;  Промежуточная аттестация: дифференцированный зачет: наблюдение и оценка выполнения всех видов производственной деятельности за период проведения учебной практики.</p>
<p>ПК 4.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации</p>	<p>- соблюдение последовательности приемов и технологических операций при приготовлении холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента; - соблюдение правил хранения холодных</p>	

холодных сладких блюд, десертов разнообразного .	<p>сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента;</p> <ul style="list-style-type: none"> <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>	
<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"> <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 разнообразного ассортимента;</li> </ul> <p>соответствие подбора и использования инвентаря и оборудования;</p>	
<p>ПК 4.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- выполнение технологического процесса приготовления холодных напитков разнообразного ассортимента;</li> <li>- выполнять творческое оформление холодных напитков разнообразного ассортимента;</li> <li>- соблюдать правила подготовки к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента;</li> </ul> <p>соответствие подбора и использования инвентаря и оборудования.</p>	
<p>ПК 4.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- соблюдение последовательности приемов и технологических операций при приготовлении горячих напитков разнообразного ассортимента;</li> <li>- выполнять творческое оформление горячих напитков разнообразного ассортимента;</li> <li>- соблюдать правила подготовки к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента;</li> </ul> <p>соответствие подбора и использования инвентаря и оборудования .</p>	
<p>ОК 01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности</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</li> </ul>	<p>Текущий контроль: наблюдение и оценка в процессе выполнения:</p>

<p>применительно к различным контекстам;</p>	<p>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>	<p>- заданий по учебной практике;   Промежуточная аттестация:  экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: заданий по учебной практике.</p>
<p>ОК 02 Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности;</p>	<p>- 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>	
<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>	<p>- актуальность используемой нормативно-правовой документации по профессии;  - точность, адекватность применения современной научной профессиональной терминологии</p>	
<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</p>	<p>- грамотность устного и письменного изложения своих мыслей по профессиональной тематике на государственном языке;  - толерантность поведения в рабочем коллективе</p>	

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;	- понимание значимости своей профессии; - применять стандарты антикоррупционного поведения	
ОК 07 Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях;	- точность соблюдения правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; - эффективность обеспечения ресурсосбережения на рабочем месте	
ОК 08 Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности;	- адекватность, применения средств физической культуры для поддержания физической формы, снятия физического напряжения во время профессиональной деятельности	
ОК 09 Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.	- 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	
--	---	--