

СОДЕРЖАНИЕ

	стр.
1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	4
2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	7
3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	25
4 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	34
5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	37
6. ПРИЛОЖЕНИЕ №1 ПЕРЕЧЕНЬ ХОЛОДНЫХ И ГОРЯЧИХ СЛАДКИХ БЛЮД, ДЕСЕРТОВ, НАПИТКОВ РАЗНООБРАЗНОГО АССОРТИМЕНТА	38

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ ПМ. 04. ПРИГОТОВЛЕНИЕ, ОФОРМЛЕНИЕ ПОДГОТОВКА К РЕАЛИЗАЦИИ ХОЛОДНЫХ И ГОРЯЧИХ СЛАДКИХ БЛЮД, ДЕСЕРТОВ, НАПИТКОВ РАЗНООБРАЗНОГО АССОРТИМЕНТА

1.1. Область применения программы

Программа учебной практики является частью основной образовательной программы в соответствии с ФГОС по профессии СПО 43.01.09 Повар, кондитер в части освоения основного вида деятельности (ВД 4) «Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента» и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

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, творческого оформление и подготовку к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента

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

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

Программа учебной практики может быть использована в дополнительном профессиональном образовании, в программах повышения квалификации и переподготовки кадров.

1.2. Цели и задачи учебной практики – требования к результатам освоения учебной практики профессионального модуля

С целью овладения указанным видом деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающийся в ходе освоения учебной практики профессионального модуля должен выполнять следующие **виды и трудовые действия**

- рациональная организация, проведение уборки рабочего места повара, выбор, подготовка к работе, безопасное эксплуатирование технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов с учетом инструкций и регламентов;

- соблюдение правил сочетаемости основных продуктов и сырья, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;

- аккуратное обращение с сырьем в процессе приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий и экономное расходование его (ПС)

- выбор, применение, комбинирование способов приготовления, творческого оформления и подачи холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных;
- порционирование (комплектование), эстетичное и безопасное упаковывание на вынос готовые блюда и напитки, хранение с учетом требований к безопасности готовой продукции;
- соблюдение стандартов чистоты на рабочем месте основного производства организации питания (ПС)
- применение регламентов, стандартов и нормативно-технической документации, используемой при производстве блюд, напитков и кулинарных изделий (ПС)

В результате освоения программы учебной практики студент должен **иметь практический опыт в:**

- подготовке, уборке рабочего места, выборе, подготовке к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;
- выборе, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении, творческом оформлении, эстетичной подаче холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных;
- упаковке, складировании неиспользованных продуктов;
- порционировании (комплектовании), упаковке на вынос, хранении с учетом требований к безопасности готовой продукции;
- ведении расчетов с потребителями.
- *отпускать готовые блюда, напитки с раздачи/ прилавка и на вынос с учетом требований к безопасности готовой продукции (ПС)*
- *производить расчеты с потребителями с использованием различных форм наличной и безналичной оплаты (ПС)*

Уметь:

- рационально организовывать, проводить уборку рабочего места повара, выбирать, подготавливать к работе, безопасно эксплуатировать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы с учетом инструкций и регламентов;
- соблюдать правила сочетаемости *основных продуктов и сырья*, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;
- *аккуратно обращаться с сырьем в процессе приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий и экономно расходовать его (ПС)*
- 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 и *безопасно* упаковывать на вынос *готовые блюда и напитки*, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции;
- *соблюдать стандарты чистоты на рабочем месте основного производства организации питания (ПС)*
- *применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, используемую при производстве блюд, напитков и кулинарных изделий (ПС)*

Знать:

- 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;
- *требования к качеству, срокам и условия хранения, признаки и органолептические методы определения доброкачественности пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий (ПС)*
- ассортимент, требования к качеству, условиям и срокам хранения, *рецептуры*, методы и *технологии 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;
- *методы минимизации отходов при очистке, обработке и измельчении сырья, используемого при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, с учетом соблюдения требований к качеству (ПС)*
- правила и способы сервировки стола, *презентации* холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных.
- *правила и технологии расчетов с потребителями (ПС)*

1.3. Количество часов на освоение программы учебной практики:

всего – 108 часов.

Промежуточная аттестация в форме зачета.

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

Результатом освоения программы учебной практики профессионального модуля является овладение обучающимися видом деятельности (ВД 4) «Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента» в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

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, творческого оформление и подготовку к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента
ПК 4.4.	Осуществлять приготовление, творческого оформление и подготовку к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента
ПК 4.5.	Осуществлять приготовление, творческого оформление и подготовку к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента
ОК 01.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.
ОК 02.	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.
ОК 03.	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.
ОК 04.	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.
ОК 05.	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.
ОК 06.	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей.
ОК 07.	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.
ОК 09.	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.

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

Спецификация профессиональных компетенций

Спецификация 4.1.

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

Действия	Умения	Знания
подготовка, уборка рабочего места повара при выполнении работ по приготовлению холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков	<p>выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; 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; мыть вручную и в посудомоечной машине, чистить и раскладывать на хранение кухонную посуду и производственный инвентарь в соответствии со стандартами чистоты; соблюдать правила мытья кухонных ножей, острых, травмоопасных частей технологического оборудования; соблюдать условия хранения кухонной посуды, инвентаря, инструментов</p>	<p>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; организация работ на участках (в зонах) по приготовлению холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков; последовательность выполнения технологических операций, современные методы приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков; регламенты, стандарты, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система НАССР) и нормативно-техническая документация, используемая при приготовлении холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков; возможные последствия</p>
подбор,	выбирать оборудование,	

<p>подготовка к работе, проверка технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов</p>	<p>производственный инвентарь, инструменты, посуду в соответствии с видом работ в зоне по приготовлению горячих блюд, кулинарных изделий, закусок; подготавливать к работе, проверять технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; соблюдать правила техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда</p>	<p>нарушения санитарии и гигиены; требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды; правила безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для последующего использования; правила утилизации отходов виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения пищевых продуктов; виды, назначение</p>
<p>подготовка рабочего места для порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков</p>	<p>выбирать, подготавливать материалы, посуду, контейнеры, оборудование для упаковки, хранения, подготовки к транспортированию готовых холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков</p>	<p>оборудования, инвентаря посуды, используемых для порционирования (комплектования) готовых холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков; способы и правила порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков; условия, сроки, способы хранения холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков</p>
<p>подготовка к использованию обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, других расходных материалов</p>	<p>оценивать наличие, проверять органолептическим способом качество, безопасность обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, пряностей, приправ и других расходных материалов; осуществлять их выбор в соответствии с технологическими требованиями; обеспечивать их хранение в соответствии с инструкциями и</p>	<p>ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения сырья, продуктов, используемых при приготовлении холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков; правила оформления заявок на склад; виды, назначение и правила эксплуатации приборов для экспресс оценки качества и безопасности сырья, продуктов, материалов;</p>

	регламентами, стандартами чистоты; своевременно оформлять заявку на склад	
--	--	--

Спецификация 4.2.

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

Действия	Умения	Знания
подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов	подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов; организовывать их хранение в процессе приготовления холодных сладких блюд, десертов с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства; выбирать, подготавливать ароматические вещества; взвешивать, измерять продукты, входящие в состав холодных сладких блюд, десертов в соответствии с рецептурой; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; использовать региональные продукты для приготовления холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента	Ассортимент, характеристика, правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента; виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов; нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов
приготовление холодных сладких блюд, десертов	выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления холодных сладких блюд, десертов с учетом типа питания, вида основного	методы приготовления холодных сладких блюд, десертов, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств

	<p>сырья, его кулинарных свойств:</p> <ul style="list-style-type: none"> - готовить сладкие соусы; - хранить, использовать готовые виды теста; - нарезать, измельчать, протирать вручную и механическим способом фрукты, ягоды; - варить фрукты в сахарном сиропе, воде, вине; - запекать фрукты; - взбивать яичные белки, яичные желтки, сливки; - подготавливать желатин, агар-агар; - готовить фруктовые, ягодные, молочные желе, муссы, кремы, фруктовые, ягодные самбуки; - смешивать и взбивать готовые сухие смеси промышленного производства; - использовать и выпекать различные виды готового теста; определять степень готовности отдельных полуфабрикатов, холодных сладких блюд, десертов; доводить до вкуса; выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления 	<p>основного продукта; виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов; ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи холодных сладких блюд, десертов; органолептические способы определения готовности; нормы, правила взаимозаменяемости продуктов;</p>
<p>Хранение, отпуск холодных сладких блюд, десертов</p>	<p>Проверять качество готовых холодных сладких блюд, десертов перед отпуском, упаковкой на вынос; порционировать, сервировать и оформлять холодные сладкие блюда, десерты для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности</p>	<p>техника порционирования, варианты оформления холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента для подачи; виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента, в том числе региональных;</p>

	<p>готовой продукции; соблюдать выход при порционировании; выдерживать температуру подачи холодных сладких блюд, десертов; охлаждать и замораживать полуфабрикаты для холодных сладких блюд, десертов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов; хранить свежеприготовленные холодные сладкие блюда, десерты, полуфабрикаты для них с учетом требований по безопасности готовой продукции; выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования</p>	<p>методы сервировки и подачи, температура подачи холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента; требования к безопасности хранения готовых холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента; правила маркирования упакованных холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента, правила заполнения этикеток</p>
<p>ведение расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос; взаимодействие с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи</p>	<p>рассчитывать стоимость, вести учет реализованных холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента; пользоваться контрольно-кассовыми машинами при оформлении платежей; принимать оплату наличными деньгами; принимать и оформлять; безналичные платежи; составлять отчет по платежам; поддерживать визуальный контакт с потребителем; владеть профессиональной терминологией; консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе холодных сладких блюд, десертов; разрешать проблемы в рамках своей компетенции</p>	<p>ассортимент и цены на холодные сладкие блюда, десерты разнообразного ассортимента на день принятия платежей; правила торговли; виды оплаты по платежам; виды и характеристика контрольно-кассовых машин; виды и правила осуществления кассовых операций; правила и порядок расчета потребителей при оплате наличными деньгами, при безналичной форме оплаты; правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями; правила общения с потребителями; базовый словарный запас на иностранном языке; техника</p>

		общения, ориентированная на потребителя
--	--	---

Спецификация 4.3.

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

Действия	Умения	Знания
подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов	подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов; организовывать их хранение в процессе приготовления горячих сладких блюд, десертов с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства; выбирать, подготавливать ароматические вещества; взвешивать, измерять продукты, входящие в состав горячих сладких блюд, десертов в соответствии с рецептурой; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; использовать региональные продукты для приготовления горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента	правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента; виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов; нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов;
приготовление горячих сладких блюд, десертов	выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления горячих сладких блюд, десертов с учетом типа питания, вида основного сырья, его кулинарных свойств: - готовить сладкие соусы;	методы приготовления горячих сладких блюд, десертов, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств основного продукта; виды, назначение и правила безопасной эксплуатации

	<ul style="list-style-type: none"> - хранить, использовать готовые виды теста; - нарезать, измельчать, протирать вручную и механическим способом фрукты, ягоды; - варить фрукты в сахарном сиропе, воде, вине; - запекать фрукты в собственном соку, соусе, сливках; - жарить фрукты основным способом и на гриле; - проваривать на водяной бане, запекать, варить в формах на пару основы для горячих десертов; - взбивать яичные белки, яичные желтки, сливки; - готовить сладкие блинчики, пудинги, оладьи, омлеты, вареники с ягодами, шарлотки; - смешивать и взбивать готовые сухие смеси промышленного производства; - использовать и выпекать различные виды готового теста; определять степень готовности отдельных полуфабрикатов, горячих сладких блюд, десертов; доводить до вкуса; выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления; выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления; 	<p>оборудования, инвентаря инструментов; ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи холодных и горячих сладких блюд, десертов; органолептические способы определения готовности; нормы, правила взаимозаменяемости продуктов;</p>
<p>Хранение, отпуск горячих сладких блюд, десертов</p>	<p>Проверять качество готовых горячих сладких блюд, десертов перед отпуском, упаковкой на вынос; порционировать, сервировать и оформлять</p>	<p>техника порционирования, варианты оформления холодных и горячих сладких блюд, десертов различного</p>

	<p>горячие сладкие блюда, десерты для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции;</p> <p>соблюдать выход при порционировании;</p> <p>выдерживать температуру подачи горячих сладких блюд, десертов;</p> <p>охлаждать и замораживать полуфабрикаты для горячих сладких блюд, десертов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов;</p> <p>хранить свежеприготовленные горячие сладкие блюда, десерты, полуфабрикаты для них с учетом требований по безопасности готовой продукции;</p> <p>выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования</p>	<p>ассортимента для подачи; виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос холодных и горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента, в том числе региональных; методы сервировки и подачи, температура подачи горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента; требования к безопасности хранения готовых горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента; правила маркирования упакованных горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента, правила заполнения этикеток</p>
<p>ведение расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос;</p> <p>взаимодействие с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи</p>	<p>рассчитывать стоимость, вести учет реализованных горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента; пользоваться контрольно-кассовыми машинами при оформлении платежей;</p> <p>принимать оплату наличными деньгами;</p> <p>принимать и оформлять; безналичные платежи;</p> <p>составлять отчет по платежам; поддерживать визуальный контакт с потребителем;</p> <p>владеть профессиональной терминологией;</p> <p>консультировать потребителей,</p>	<p>ассортимент и цены на горячие сладкие блюда, десерты разнообразного ассортимента на день принятия платежей;</p> <p>правила торговли; виды оплаты по платежам;</p> <p>виды и характеристика контрольно-кассовых машин;</p> <p>виды и правила осуществления кассовых операций;</p> <p>правила и порядок расчета потребителей при оплате наличными деньгами, при безналичной форме оплаты;</p> <p>правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с</p>

	оказывать им помощь в выборе горячих сладких блюд, десертов; разрешать проблемы в рамках своей компетенции	потребителями; правила общения с потребителями; базовый словарный запас на иностранном языке; техника общения, ориентированная на потребителя
--	---	---

Спецификация 4.4.

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

Действия	Умения	Знания
подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов	подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов; организовывать их хранение в процессе приготовления холодных напитков с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства; выбирать, подготавливать ароматические вещества; взвешивать, измерять продукты, входящие в состав холодных напитков в соответствии с рецептурой; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; использовать региональные продукты для приготовления холодных напитков разнообразного ассортимента	правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для холодных напитков разнообразного ассортимента; виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов; нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов;
приготовление холодных напитков	выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления холодных напитков с учетом типа питания, вида основного сырья, его кулинарных свойств; - отжимать сок из	методы приготовления холодных напитков, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств основного продукта; виды, назначение и правила

	<p>фруктов, овощей, ягод; - смешивать различные соки с другими ингредиентам; - проваривать, настаивать плоды, свежие и сушеные, процеживать, смешивать настой с другими ингредиентами; - готовить морс, компоты, холодные фруктовые напитки; - готовить квас из ржаного хлеба и готовых полуфабрикатов промышленного производства; - готовить лимонады; - готовить холодные алкогольные напитки; - готовить горячие напитки (чай, кофе) для подачи в холодном виде; - подготавливать пряности для напитков; определять степень готовности напитков; доводить их до вкуса; выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления, безопасно его использовать; соблюдать санитарные правила и нормы в процессе приготовления</p>	<p>безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов; ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи холодных напитков; органолептические способы определения готовности; нормы, правила взаимозаменяемости продуктов</p>
<p>Хранение, отпуск холодных напитков</p>	<p>Проверять качество готовых холодных напитков перед отпуском, упаковкой на вынос; порционировать, сервировать и оформлять холодные напитки для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции;</p>	<p>техника порционирования, варианты оформления холодных напитков разнообразного ассортимента для подачи; виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос холодных напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных; методы сервировки и подачи,</p>

	<p>соблюдать выход при порционировании; выдерживать температуру подачи холодных напитков; хранить свежеприготовленные холодные напитки с учетом требований по безопасности готовой продукции; выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования</p>	<p>температура подачи холодных напитков разнообразного ассортимента; требования к безопасности хранения готовых холодных напитков разнообразного ассортимента; правила маркирования упакованных холодных напитков разнообразного ассортимента, правила заполнения этикеток</p>
<p>ведение расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос; взаимодействие с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи</p>	<p>рассчитывать стоимость, вести учет реализованных холодных напитков разнообразного ассортимента; пользоваться контрольно-кассовыми машинами при оформлении платежей; принимать оплату наличными деньгами; принимать и оформлять; безналичные платежи; составлять отчет по платежам; поддерживать визуальный контакт с потребителем; владеть профессиональной терминологией; консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе холодных напитков; разрешать проблемы в рамках своей компетенции платежам; виды и характеристика контрольно-кассовых машин; виды и правила осуществления кассовых операций; правила и порядок расчета потребителей при оплате наличными деньгами, при безналичной форме оплаты; правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с</p>	<p>ассортимент и цены на холодные напитки разнообразного ассортимента на день принятия платежей; правила торговли; виды оплаты по платежам; виды и характеристика контрольно-кассовых машин; виды и правила осуществления кассовых операций; правила и порядок расчета потребителей при оплате наличными деньгами, при безналичной форме оплаты; правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями; правила общения с потребителями; базовый словарный запас на иностранном языке; техника общения, ориентированная на потребителя</p>

	<p>потребителями; правила общения с потребителями; базовый словарный запас на иностранном языке; техника общения, ориентированная на потребителя</p>	
--	---	--

Спецификация 4.5.

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

Действия	Умения	Знания
<p>подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов</p>	<p>подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов; организовывать их хранение в процессе приготовления горячих напитков с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства; выбирать, подготавливать ароматические вещества; взвешивать, измерять продукты, входящие в состав горячих напитков в соответствии с рецептурой; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; использовать региональные продукты для приготовления горячих напитков разнообразного ассортимента</p>	<p>правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для горячих напитков разнообразного ассортимента; виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов; нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов;</p>
<p>приготовление горячих напитков</p>	<p>выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления горячих напитков с учетом типа питания, вида основного сырья, его кулинарных свойств; - заваривать чай;</p>	<p>методы приготовления горячих напитков, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств основного продукта; виды, назначение и правила безопасной эксплуатации</p>

	<ul style="list-style-type: none"> - варить кофе в наплитной посуде и с помощью кофемашины; - готовить кофе на песке; - обжаривать зерна кофе; - варить какао, горячий шоколад; - готовить горячие алкогольные напитки; - подготавливать пряности для напитков; определять степень готовности напитков; доводить их до вкуса; выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления, безопасно его использовать; соблюдать санитарные правила и нормы в процессе приготовления 	<p>оборудования, инвентаря инструментов;</p> <p>ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи горячих напитков; органолептические способы определения готовности;</p> <p>нормы, правила взаимозаменяемости продуктов</p>
Хранение, отпуск горячих напитков	<p>Проверять качество готовых горячих напитков перед отпуском, упаковкой на вынос;</p> <p>порционировать, сервировать и горячие напитки для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции;</p> <p>соблюдать выход при порционировании;</p> <p>выдерживать температуру подачи горячих напитков;</p> <p>выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования</p>	<p>техника порционирования, варианты оформления горячих напитков разнообразного ассортимента для подачи; виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос горячих напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных;</p> <p>методы сервировки и подачи, температура подачи горячих напитков разнообразного ассортимента; требования к безопасности хранения готовых горячих напитков разнообразного ассортимента;</p> <p>правила маркирования упакованных горячих напитков разнообразного ассортимента, правила заполнения этикеток</p>
ведение расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос; взаимодействие с потребителями при	<p>рассчитывать стоимость, вести учет реализованных горячих напитков разнообразного ассортимента;</p>	<p>ассортимент и цены на горячие напитки разнообразного ассортимента на день принятия платежей;</p>

отпуске продукции с прилавка/раздачи	пользоваться контрольно-кассовыми машинами при оформлении платежей; принимать оплату наличными деньгами; принимать и оформлять; безналичные платежи; составлять отчет по платежам; поддерживать визуальный контакт с потребителем; владеть профессиональной терминологией; консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе горячих напитков; разрешать проблемы в рамках своей компетенции	правила торговли; виды оплаты по платежам; виды и характеристика контрольно-кассовых машин; виды и правила осуществления кассовых операций; правила и порядок расчета потребителей при оплате наличными деньгами, при безналичной форме оплаты; правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями; правила общения с потребителями; базовый словарный запас на иностранном языке; техника общения, ориентированная на потребителя
--------------------------------------	---	---

Спецификация общих компетенций

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

Дескрипторы (показатели сформированности)	Умения	Знания
<p>Распознавание сложных проблемных ситуаций в различных контекстах. Проведение анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности. Определение этапов решения задачи. Определение потребности в информации. Осуществление эффективного поиска. Выделение всех возможных источников нужных ресурсов, в том числе неочевидных. Разработка детального плана действий. Оценка рисков на каждом шагу. Оценка плюсов и минусов</p>	<p>Распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте. Анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части. Правильно выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы. Составлять план действия. Определять необходимые ресурсы. Владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах. Реализовывать составленный план. Оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с</p>	<p>Актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить. Основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте. Алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях. Методы работы в профессиональной и смежных сферах. Структура плана для решения задач. Порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности</p>

полученного результата, своего плана и его реализации, определение (выбор) критериев оценки и предложение действий по улучшению плана.	помощью наставника)	
--	---------------------	--

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

Дескрипторы (показатели сформированности)	Умения	Знания
<p>Планирование информационного поиска из широкого набора источников, необходимого для выполнения профессиональных задач.</p> <p>Проведение анализа полученной информации, выделение в ней главных аспектов.</p> <p>Структурирование отобранной информации в соответствии с параметрами поиска.</p> <p>Интерпретация полученной информации в контексте профессиональной деятельности</p>	<p>Определять задачи поиска информации. Определять необходимые источники информации. Планировать процесс поиска.</p> <p>Структурировать получаемую информацию.</p> <p>Выделять наиболее значимое в перечне информации. Оценивать практическую значимость результатов поиска.</p> <p>Оформлять результаты поиска</p>	<p>Номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности. Приемы структурирования информации. Формат оформления результатов поиска информации</p>

ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие

Дескрипторы (показатели сформированности)	Умения	Знания
<p>Использование актуальной нормативно-правовой документации по профессии (специальности).</p> <p>Применение современной научной профессиональной терминологии. Определение траектории профессионального развития и самообразования</p>	<p>Определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности. Выстраивать траектории профессионального и личностного развития</p>	<p>Содержание актуальной нормативно-правовой документации. Современная научная и профессиональная терминология. Возможные траектории профессионального развития и самообразования</p>

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

Дескрипторы (показатели сформированности)	Умения	Знания
---	--------	--------

Участие в деловом общении для эффективного решения деловых задач. Планирование профессиональной деятельности	Организовывать работу коллектива и команды. Взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами	Психология коллектива. Психология личности. Основы проектной деятельности
---	---	---

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

Дескрипторы (показатели сформированности)	Умения	Знания
Грамотное устное и письменное изложение своих мыслей по профессиональной тематике на государственном языке. Проявление толерантности в рабочем коллективе	Излагать свои мысли на государственном языке. Оформлять документы	Особенности социального и культурного контекста. Правила оформления документов

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

Дескрипторы (показатели сформированности)	Умения	Знания
Понимание значимости своей профессии. Демонстрация поведения на основе общечеловеческих ценностей	Описывать значимость своей профессии. Презентовать структуру профессиональной деятельности по профессии	Сущность гражданско-патриотической позиции. Общечеловеческие ценности. Правила поведения в ходе выполнения профессиональной деятельности

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

Дескрипторы (показатели сформированности)	Умения	Знания
Соблюдение правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности. Обеспечение ресурсосбережения на рабочем месте	Соблюдать нормы экологической безопасности. Определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии	Правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности. Основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности. Пути обеспечения ресурсосбережения

ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.

Дескрипторы (показатели сформированности)	Умения	Знания
Применение средств информатизации и информационных технологий для реализации профессиональной деятельности	Применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач. Использовать современное программное обеспечение	Современные средства и устройства информатизации. Порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности.

ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке

Дескрипторы (показатели сформированности)	Умения	Знания
Применение в профессиональной деятельности инструкций на государственном и иностранном языке. Ведение общения на профессиональные темы	Понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые). Понимать тексты на базовые профессиональные темы. Участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы. Строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности. Кратко обосновывать и объяснять свои действия (текущие и планируемые). Писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы	Правила Построения простых и сложных предложений на профессиональные темы. Основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика). Лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности. Особенности произношения. Правила чтения текстов профессиональной направленности

3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

3.1. Тематический план учебной практики

Коды формируемых компетенций	Наименование разделов программы учебной практики	Объем образовательной программы, всего часов
1	2	3
ПК 4.1. ПК 4.2. ПК 4.3. ОК 01-07; 09:10.	Раздел 1. Приготовление и оформление холодных, горячих сладких блюд, десертов	78
ПК 4.1. ПК 4.4. ПК 4.5. ОК 01-07; 09:10.	Раздел 2. Приготовление и оформление напитков	28
Промежуточная аттестация в форме зачёта		2
ВСЕГО:		108

3.2. Содержание программы учебной практики по профессиональному модулю ПМ. 04.

Наименование разделов и тем программы учебной практики профессионального модуля (ПМ. 04.)	Содержание учебного материала	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
<p>Раздел 1 Приготовление и оформление холодных, горячих сладких блюд, десертов</p>		78	
<p>Тема 1.1. Организация и техническое оснащение рабочего места. Охрана труда.</p>	<p>Содержание:</p> <p>1 Организация и техническое оснащение рабочего места. Охрана труда. Ознакомление со значением соблюдения производственной и технологической дисциплины в обеспечении качества выпускаемой продукции (полуфабрикатов), нормативно – технической документацией на продукцию (полуфабрикаты) общественного питания; содержанием, правилами пользования. Ознакомление со сборником рецептов блюд и кулинарных изделий: содержание, построение, порядок. Значение техники безопасности, понятие инструктажа, его виды, назначение. Инструктаж по охране труда и технике безопасности. Основные виды травматизма на предприятиях общественного питания при работе с машинами и аппаратами. Правила и нормы безопасности труда на предприятии; требования техники безопасности к производственному оборудованию и технологическому процессу. Пожарная безопасность: причины пожаров, меры их предупреждения; правила поведения при пожаре; порядок вызова пожарной команды; пользование средствами пожаротушения. Мероприятия по обеспечению пожарной безопасности. Ознакомление обучающихся с инвентарем, оборудованием, безопасными приемами труда, правилами санитарии. Ознакомление с характеристикой технологических операций, выполняемых при приготовлении полуфабрикатов. Выработка навыков правильной организации рабочего места, обеспечения безопасных условий труда и реализации санитарно-гигиенических требований. Выработка навыков правильной эксплуатации механического оборудования, пользования инструментами, весами. Работа с нормативно-технической документацией.</p>	6	3
<p>Тема 1.2. Технологическое оборудование, правила его безопасного использования</p>	<p>Содержание :</p> <p>2 Технологическое оборудование. Ознакомление с видами, назначением оборудования, используемого для приготовления холодных, горячих сладких блюд, десертов. Виды, назначение, классификация, устройство, принцип действия, правилами эксплуатации, техника безопасности по инструкции. Проверка технологического оборудования. Подготовка к работе. Эксплуатация машин с соблюдением правил техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда. – Кофемашин. Кофеварка. Кофемолка. – Аппарат для горячего шоколада. Соковыжималки.</p>	6	3

		<ul style="list-style-type: none"> – Соковыжималки. – Фризер. Гранитор. – Льдогенератор. 		
Тема 1.3. Приготовление холодных сладких блюд, десертов	Содержание:		6	3
	3	<p>Приготовление и оформление простых холодных сладких блюд.</p> <p>Организация процесса приготовления и приготовление простых холодных сладких блюд:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Фрукты натуральные - Быстрозамороженные ягоды и фрукты со взбитыми сливками - Лимон с сахаром <p>Оценка наличия, подбор в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов. Организация их хранения до момента использования. Выбор, подготовка ароматических и красящих веществ с учетом требований санитарных норм и правил. Взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав холодных сладких блюд, десертов в соответствии с рецептурой. Осуществление взаимозаменяемости продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. Оформление заявки на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления холодных сладких блюд, десертов. Выбор, применение, комбинирование методов приготовления холодных сладких блюд, десертов с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа. Рациональное использование продуктов, полуфабрикатов. Соблюдение температурного и временного режима процессов приготовления. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода холодных сладких блюд, десертов. Определение степени готовности холодных сладких блюд, десертов. Доведение холодных сладких блюд, десертов до вкуса, до определенной консистенции. Владение техниками, приемами приготовления холодных сладких блюд, десертов. Подбор гарниров, соусов. Соблюдение санитарно-гигиенических требований в процессе приготовления пищи. Осуществление взаимозаменяемости продуктов в процессе приготовления холодных сладких блюд, десертов с учетом норм взаимозаменяемости. Выбор, подготовка и использование при приготовлении холодных сладких блюд, десертов ароматических и красящих веществ с учетом их взаимозаменяемости, сочетаемости с основными продуктами, требованиями санитарных норм и правил. Выбор в соответствии со способом приготовления, безопасно использовать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду. Проверка качества готовых холодных сладких блюд, десертов перед отпуском, упаковкой на вынос. Порционирование, сервирование и творческое оформление холодных сладких блюд, десертов для подачи с учетом рационального использования ресурсов с соблюдением требований по безопасности готовой продукции. Соблюдение выхода холодных сладких блюд, десертов при их порционировании (комплектовании). Организация хранения свежеприготовленных, холодных сладких блюд, десертов с учетом требований по безопасности, соблюдением режимов хранения. Выбор контейнеров, упаковочных материалов, эстетичное упаковывание готовых холодных сладких блюд, десертов на вынос и для транспортирования. Расчет стоимости холодных сладких блюд, десертов. Ведение учета реализованных холодных сладких</p>		

	блюды, десерты. Использование контрольно - кассовых машин при оформлении платежей. Оформление безналичных платежей. Составление отчета по платежам.		
4	<p>Приготовление и оформление простых железированных блюд.</p> <p>Организация процесса приготовления и приготовления простых холодных сладких и железированных блюд.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Желе из плодов и ягод свежих - Желе яблочное <p>Оценка наличия, подбор в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов. Организация их хранения до момента использования. Выбор, подготовка ароматических и красящих веществ с учетом требований санитарных норм и правил. Взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав холодных сладких блюд, десертов в соответствии с рецептурой. Осуществление взаимозаменяемости продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. Оформление заявки на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления холодных сладких блюд, десертов. Выбор, применение, комбинирование методов приготовления холодных сладких блюд, десертов с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа. Рациональное использование продуктов, полуфабрикатов. Соблюдение температурного и временного режима процессов приготовления. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода холодных сладких блюд, десертов. Определение степени готовности холодных сладких блюд, десертов. Доведение холодных сладких блюд, десертов до вкуса, до определенной консистенции. Владение техниками, приемами приготовления холодных сладких блюд, десертов. Подбор гарниров, соусов. Соблюдение санитарно-гигиенических требований в процессе приготовления пищи. Осуществление взаимозаменяемости продуктов в процессе приготовления холодных сладких блюд, десертов с учетом норм взаимозаменяемости. Выбор, подготовка и использование при приготовлении холодных сладких блюд, десертов ароматических и красящих веществ с учетом их взаимозаменяемости, сочетаемости с основными продуктами, требованиями санитарных норм и правил. Выбор в соответствии со способом приготовления, безопасно использовать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду. Проверка качества готовых холодных сладких блюд, десертов перед отпуском, упаковкой на вынос. Порционирование, сервирование и творческое оформление холодных сладких блюд, десертов для подачи с учетом рационального использования ресурсов с соблюдением требований по безопасности готовой продукции. Соблюдение выхода холодных сладких блюд, десертов при их порционировании (комплектовании). Организация хранения свежеприготовленных, холодных сладких блюд, десертов с учетом требований по безопасности, соблюдением режимов хранения. Выбор контейнеров, упаковочных материалов, эстетичное упаковывание готовых холодных сладких блюд, десертов на вынос и для транспортирования. Расчет стоимости холодных сладких блюд, десертов. Ведение учета реализованных холодных сладких блюд, десертов. Использование контрольно - кассовых машин при оформлении платежей. Оформление безналичных платежей. Составление отчета по платежам.</p>	6	3
5	Приготовление замороженных сладких блюд.	6	3

	<p>Организация процесса приготовления и приготовление замороженных сладких блюд:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Мороженое порциями <p>Рациональное использование продуктов, полуфабрикатов. Соблюдение температурного и временного режима процессов приготовления. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода холодных сладких блюд, десертов. Определение степени готовности холодных сладких блюд, десертов. Доведение холодных сладких блюд, десертов до вкуса, до определенной консистенции. Использование различных техник, приемов приготовления холодных сладких блюд, десертов. Подбор гарниров, соусов. Соблюдение санитарно-гигиенических требований в процессе приготовления пищи. Порционирование, сервировка и творческое оформление холодных сладких блюд, десертов для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции. Соблюдение выхода холодных сладких блюд, десертов при их порционировании (комплектовании).</p>		
6	<p>Приготовление железированных сладких блюд, компотов.</p> <p>Организация процесса приготовления и приготовление железированных сладких блюд, компотов</p> <ul style="list-style-type: none"> - Компот из свежих плодов и ягод - Кисель из свежих плодов <p>Рациональное использование продуктов, полуфабрикатов. Соблюдение температурного и временного режима процессов приготовления. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода холодных сладких блюд, десертов. Определение степени готовности холодных сладких блюд, десертов. Доведение холодных сладких блюд, десертов до вкуса, до определенной консистенции. Использование различных техник, приемов приготовления холодных сладких блюд, десертов. Подбор гарниров, соусов. Соблюдение санитарно-гигиенических требований в процессе приготовления пищи. Порционирование, сервировка и творческое оформление холодных сладких блюд, десертов для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции. Соблюдение выхода холодных сладких блюд, десертов при их порционировании (комплектовании).</p>	6	3
7	<p>Приготовление ягодных муссов, самбуков, кремов, десертов.</p> <p>Организация процесса приготовления и приготовление ягодных муссов, самбуков, кремов, десертов:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Мусс клюквенный - Самбук абрикосовый - Крем ягодный <p>Рациональное использование продуктов, полуфабрикатов. Соблюдение температурного и временного режима процессов приготовления. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода холодных сладких блюд, десертов. Определение степени готовности холодных сладких блюд, десертов. Доведение холодных сладких блюд, десертов до вкуса, до определенной консистенции. Использование различных техник, приемов приготовления холодных сладких блюд, десертов. Подбор гарниров, соусов. Соблюдение санитарно-гигиенических требований в процессе приготовления пищи. Порционирование, сервировка и творческое оформление холодных сладких блюд, десертов для подачи с учетом рационального</p>	6	3

		использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции. Соблюдение выхода холодных сладких блюд, десертов при их порционировании (комплектовании).		
	8	Приготовление холодных сладких блюд с использованием региональных продуктов и из сухих смесей. Организация процесса приготовления и приготовление холодных сладких блюд с использованием региональных продуктов и из сухих смесей, десерт молочный. Рациональное использование продуктов, полуфабрикатов. Соблюдение температурного и временного режима процессов приготовления. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода холодных сладких блюд, десертов. Определение степени готовности холодных сладких блюд, десертов. Доведение холодных сладких блюд, десертов до вкуса, до определенной консистенции. Использование различных техник, приемов приготовления холодных сладких блюд, десертов. Подбор гарниров, соусов. Соблюдение санитарно-гигиенических требований в процессе приготовления пищи. Порционирование, сервировка и творческое оформление холодных сладких блюд, десертов для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции. Соблюдение выхода холодных сладких блюд, десертов при их порционировании (комплектовании)	6	3
Тема 1.4. Приготовление горячих сладких блюд, десертов	Содержание:		6	3
	9	Приготовление горячих сладких блюд с различными видами готового теста, жареных сладких блюд. Организация процесса приготовления и приготовление горячих сладких блюд с различными видами готового теста, жареных сладких блюд - Мешочки и корзиночки фило с фруктами Рациональное использование продуктов, полуфабрикатов. Соблюдение температурного и временного режима процессов приготовления. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода горячих сладких блюд, десертов. Определение степени готовности горячих сладких блюд, десертов. Доведение горячих сладких блюд, десертов до вкуса, до определенной консистенции. Использование различных техник, приемов приготовления горячих сладких блюд, десертов. Подбор гарниров, соусов. Соблюдение санитарно-гигиенических требований в процессе приготовления пищи. Порционирование, сервировка и творческое оформление горячих сладких блюд, десертов для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции. Соблюдение выхода горячих сладких блюд, десертов при их порционировании (комплектовании).	6	3
	10	Приготовление жаренных сладких блюд. Организация процесса приготовления и приготовление горячих сладких блюд с различными видами готового теста, жареных сладких блюд - Яблоки (ананасы) жареные в кляре с корицей - Фрукты жареные на гриле Рациональное использование продуктов, полуфабрикатов. Соблюдение температурного и временного режима процессов приготовления. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода горячих сладких блюд, десертов. Определение степени готовности	6	3

	горячих сладких блюд, десертов. Доведение горячих сладких блюд, десертов до вкуса, до определенной консистенции. Использование различных техник, приемов приготовления горячих сладких блюд, десертов. Подбор гарниров, соусов. Соблюдение санитарно-гигиенических требований в процессе приготовления пищи. Порционирование, сервировка и творческое оформление горячих сладких блюд, десертов для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции. Соблюдение выхода горячих сладких блюд, десертов при их порционировании (комплектовании).		
11	<p>Приготовление отварных сладких блюд.</p> <p>Организация процесса приготовления и приготовление отварных сладких блюд</p> <ul style="list-style-type: none"> - Вареники с ягодами - Фрукты, сваренные в сиропе <p>Рациональное использование продуктов, полуфабрикатов. Соблюдение температурного и временного режима процессов приготовления. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода горячих сладких блюд, десертов. Определение степени готовности горячих до определенной консистенции. Использование различных техник, приемов приготовления горячих сладких блюд, десертов. Подбор гарниров, соусов. Соблюдение санитарно-гигиенических требований в процессе приготовления пищи. Порционирование, сервировка и творческое оформление горячих сладких блюд, десертов для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции. Соблюдение выхода горячих сладких блюд, десертов при их порционировании (комплектовании).</p>	6	3
12	<p>Приготовление запеченных сладких блюд.</p> <p>Организация процесса приготовления и приготовление запеченных сладких блюд</p> <ul style="list-style-type: none"> - Пудинг рисовый - Яблоки печеные - Фрукты, запечённые в фольге <p>Рациональное использование продуктов, полуфабрикатов. Соблюдение температурного и временного режима процессов приготовления. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода горячих сладких блюд, десертов. Определение степени готовности горячих сладких блюд, десертов. Доведение горячих сладких блюд, десертов до вкуса, до определенной консистенции. Использование различных техник, приемов приготовления горячих сладких блюд, десертов. Подбор гарниров, соусов. Соблюдение санитарно-гигиенических требований в процессе приготовления пищи. Порционирование, сервировка и творческое оформление горячих сладких блюд, десертов для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции. Соблюдение выхода горячих сладких блюд, десертов при их порционировании (комплектовании).</p>	6	3
13	<p>Приготовление горячих сладких блюд с использованием региональных продуктов и из сухих смесей.</p> <p>Организация процесса приготовления и приготовление горячих сладких блюд с использованием региональных продуктов и из сухих смесей.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Яблочная запеканка с клюквенным киселем (чувакское национальное блюдо) - Тыква со сливками (чувакское национальное блюдо) 	6	3

		Рациональное использование продуктов, полуфабрикатов. Соблюдение температурного и временного режима процессов приготовления. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода холодных сладких блюд, десертов. Определение степени готовности холодных сладких блюд, десертов. Доведение холодных сладких блюд, десертов до вкуса, до определенной консистенции. Использование различных техник, приемов приготовления холодных сладких блюд, десертов. Подбор гарниров, соусов. Соблюдение санитарно-гигиенических требований в процессе приготовления пищи. Порционирование, сервировка и творческое оформление холодных сладких блюд, десертов для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции. Соблюдение выхода холодных сладких блюд, десертов при их порционировании (комплектowaniu).		
Раздел 2. Приготовление и оформление напитков			28	
Тема 2.1. Приготовление холодных напитков	Содержание:		6	3
	14	Приготовление холодных напитков. Организация процесса приготовления и приготовление холодных напитков: - Свежеотжатый фруктовый, ягодный и овощной соки, купажированные соки - Морс из ягод - Лимонный напиток - Апельсиновый напиток Рациональное использование продуктов, полуфабрикатов. Соблюдение температурного и временного режима процессов приготовления. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода напитков. Определение степени готовности напитков. Доведение напитков до вкуса, до определенной консистенции. Использование различных техник, приемов приготовления напитков. Соблюдение санитарно-гигиенических требований в процессе приготовления напитков. Порционирование, сервировка и творческое оформление напитков для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовых напитков. Соблюдение выхода напитков при их порционировании (комплектowaniu)		
	15	Приготовление холодных напитков. Организация процесса приготовления и приготовление холодных напитков: - Напиток из ревеня - Напиток из плодов шиповника Рациональное использование продуктов, полуфабрикатов. Соблюдение температурного и временного режима процессов приготовления. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода напитков. Определение степени готовности напитков. Доведение напитков до вкуса, до определенной консистенции. Использование различных техник, приемов приготовления напитков. Соблюдение санитарно-гигиенических требований в процессе приготовления напитков. Порционирование, сервировка и творческое оформление напитков для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовых напитков. Соблюдение выхода напитков при их порционировании (комплектowaniu)	6	3

Тема 2.2. Приготовление горячих напитков	Содержание :		6	3
	16	Приготовление горячих напитков. Организация процесса приготовления и приготовление горячих напитков: Чай с сахаром, Чай с лимоном, Чай с молоком. Рациональное использование продуктов, полуфабрикатов. Соблюдение температурного и временного режима процессов приготовления. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода напитков. Определение степени готовности напитков. Доведение напитков до вкуса, до определенной консистенции. Использование различных техник, приемов приготовления напитков. Соблюдение санитарно-гигиенических требований в процессе приготовления напитков. Порционирование, сервировка и творческое оформление напитков для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовых напитков. Соблюдение выхода напитков при их порционировании (комплектowaniu)	6	3
	17	Приготовление горячих напитков. Организация процесса приготовления и приготовление горячих напитков: 1. Кофе черный с сахаром 2. Кофе с молоком 3. Кофе натуральный со сгущенным молоком Рациональное использование продуктов, полуфабрикатов. Соблюдение температурного и временного режима процессов приготовления. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода напитков. Определение степени готовности напитков. Доведение напитков до вкуса, до определенной консистенции. Использование различных техник, приемов приготовления напитков. Соблюдение санитарно-гигиенических требований в процессе приготовления напитков. Порционирование, сервировка и творческое оформление напитков для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовых напитков. Соблюдение выхода напитков при их порционировании (комплектowaniu)	6	3
	18	Организация процесса приготовления сладких блюд. Работа со сборником рецептов. Выполнение расчетов количества сырья необходимого для приготовления, заданного количества сладких блюд. Расчет потерь при холодной обработке. Заполнение требования в кладовую. Составление технологических схем, подбор технологического оборудования, посуды, инвентаря. Заполнение таблицы. Составление схемы организации рабочего места. Составление технологической карты. - ведение расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос; - взаимодействие с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи	4	3
Промежуточная аттестация в форме зачета			2	3
Всего:			<i>108</i>	

Для характеристики уровня освоения учебного материала используются следующие обозначения:

- 1 – ознакомительный (узнавание ранее изученных объектов, свойств);
- 2 – репродуктивный (выполнение деятельности по образцу, инструкции или под руководством);
- 3 – продуктивный (планирование и самостоятельное выполнение деятельности, решение проблемных задач).

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы учебной практики профессионального модуля предполагает наличие

Наименование	Оснащение кабинета
Учебная кухня ресторана с зонами для приготовления холодных, горячих сладких блюд, десертов и напитков № 207:	<p>основное и вспомогательное технологическое оборудование:</p> <p>весы настольные электронные - 15 шт., пароконвектомат - 6 шт., конвекционная печь – 1 шт., микроволновая печь - 9 шт., расстоечный шкаф - 1 шт., плита электрическая (с индукционным нагревом) по 2 конфорки на обучающегося - 7 шт., фритюрница – 1 шт., электрогриль (жарочная поверхность) - 1 шт., гриль (саламандр) - 1 шт., электроблинница - 1 шт., электромармиты - 4 шт., кофемашина с капучинатором - 1 шт., ховоли - 2 шт., шкаф холодильный - 3 шт., шкаф морозильный - 1 шт., шкаф шоковой заморозки - 1 шт., льдогенератор - 2 шт., охлаждаемый прилавок-витрина - 1 шт., стол холодильный с охлаждаемой горкой – 1 шт., тестораскаточная машина - 1 шт., планетарный миксер - 3 шт., диспансер для подогрева тарелок – 1 шт., блендер (ручной с дополнительной насадкой для взбивания) -11 шт., слайсер - 2 шт., машина для вакуумной упаковки – 1 шт., куттер (для тонкого измельчения) - 1 шт., процессор кухонный – 1, миксер для коктейлей – 3 шт., привод универсальный с механизмом для нарезки, протирания, взбивания - 1 шт., соковыжималка для цитрусовых - 1 шт., кофемолка – 1 шт., лампа ля карамели – 2 шт., аппарат для темперирования шоколада - 2 шт., стол с охлаждаемой поверхностью – 1 шт., сифон – 1 шт., газовая горелка (для карамелизации) – 3 шт., набор инструментов для карвинга - 15 шт., овоскоп - 1 шт., нитраттестер - 1 шт., машина посудомоечная – 2 шт., стол производственный с моечной ванной – 15 шт., стеллаж передвижной – 6 шт., моечная ванна двухсекционная - 1 шт.;</p> <p>инструменты, приспособления, принадлежности, инвентарь:</p> <p>функциональные емкости из нержавеющей стали - 7 шт., набор кастрюль 3л, 2л, 1.5л, 1л - 15 шт., набор сотейников 0.6л, 0.8л - 15 шт., сковорода - 15 шт., гриль сковорода - 5 шт., набор разделочных досок (пластик): желтая, синяя, зеленая, красная, белая, коричневая - 15 комплектов, подставка для разделочных досок - 15 шт., мерный стакан - 15 шт., венчик - 15 шт., миски нержавеющей сталь – 35 шт., сито - 15 шт., шенуа – 15 шт., лопатки (металлические, силиконовые) - 15 шт., половник - 7 шт., шумовка – 5 шт., щипцы кулинарные универсальные – 5 шт., щипцы кулинарные для пасты - 2 шт., набор ножей «поварская тройка» - 15 шт., насадки для кондитерских мешков – 3 комплекта, набор выемок (различной формы) - 2 комплекта, корзина для мусора - 4 шт.</p>

4.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники.

1. Сеницына, А. В. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента [Текст] : учебник для студ. учреждений СПО / А. В. Сеницына, Е. И. Соколова. – 2-е изд., стер. - М.: ИЦ «Академия», 2018. – 304 с.

Нормативная литература:

1. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 8 с.
2. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. - Введ. 2016-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 48 с.
3. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.- Введ. 2015- 01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 10 с.
4. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия – Введ. 2016 – 01 – 01.- М.: Стандартинформ, 2014.- III, 12 с.
5. ГОСТ 30389 - 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования – Введ. 2016 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014.- III, 12 с.
6. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014. – III, 11 с.
7. ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию.- Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014.- III, 16 с.
8. ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве

продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014. – III, 10 с.

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

Электронные образовательные ресурсы:

Журнал "Современный ресторан" Автор/создатель: Издательский дом "Панорама"; <http://restoran.panor.ru>

Интернет ресурсы:

<http://www.gastronom.ru>

<http://www.restoranoff.ru>

<http://www.frio.ru>

<http://kuking.net>

<http://lacucinaitaliana.ru>

<http://supercook.ru>

4.3. Общие требования к организации образовательного процесса

Учебная практика организована на базе учебной кухни ресторана с зонами для приготовления холодных, горячих сладких блюд, десертов и напитков № 207.

4.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса

Реализация программы учебной практики профессионального модуля обеспечивается педагогическими работниками образовательной организации, а также лицами, привлекаемыми к реализации образовательной программы на условиях гражданско-правового договора, в том числе из числа руководителей и работников организаций, направление деятельности которых соответствует области указанной профессиональной деятельности, (имеющих стаж работы в данной профессиональной области не менее 3 лет). Педагогические работники, привлекаемые к реализации образовательной программы, должны получать дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации, в том числе в форме стажировки не реже 1 раза в 3 года.

5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

Контроль и оценка результатов освоения учебной практики профессионального модуля осуществляется руководителями практики в процессе проведения текущего и промежуточного контроля

Раздел и/или тема	Результаты освоения программы		Вид контроля	Формы и методы контроля	Вид оценочного средства	Форма индивидуального учёта успеваемости	Оценка результатов **
	ЗУН *	Компетенции (код)					
УП. 04.01.	1,2,3	ОК 01- 07, 09,10 ПК 4.1. - 4.5.	Текущий	Практическое задание	Задания для выполнения на учебной практике	Учебный журнал, дневник практики. Аттестационный лист. Отчет. Характеристика	Бальная оценка знаний, умений. (2-5), ПК, ОК
	1,2,3	ОК 01- 07, 09,10 ПК 4.1. - 4.5.	Промежуточный	Зачёт	Задания для зачёта	Учебный журнал, ведомость промежуточной аттестации, ведомость оценки ОК, ПК зачётная книжка.	зачёт/незачёт Дихотомическая оценка ОК, ПК

*Результаты усвоения дисциплины:

- 1 – знания
- 2 – умения
- 3 - навыки

Оценка результатов **

- 1) ЗУН - в баллах (2-5)
- 2) дихотомическая оценка ОК, ПК:
 - 1 – оценка положительная, т.е. ОК, ПК сформированы
 - 0 – оценка отрицательная, т.е. ОК, ПК не сформированы

ПЕРЕЧЕНЬ

ХОЛОДНЫХ И ГОРЯЧИХ СЛАДКИХ БЛЮД, ДЕСЕРТОВ, НАПИТКОВ РАЗНООБРАЗНОГО АССОРТИМЕНТА

Горячие блюда и десерты

1. Мешочки и корзиночки фило с фруктами
2. Фрукты, сваренные в сиропе
3. Яблоки печеные
4. Фрукты, запечённые в фольге
5. Снежок в горячем сливочном соусе
6. Яблоки (ананасы) жареные в кляре с корицей
7. Фрукты жареные на гриле
8. Вареники с ягодами
9. Пудинг рисовый
10. Яблочная запеканка с клюквенным киселем (чувашское национальное блюдо)
11. Тыква со сливками (чувашское национальное блюдо)

Холодные блюда и десерты

1. Мусс клюквенный
2. Самбук абрикосовый
3. Крем ягодный
4. Желе из плодов и ягод свежих
5. Желе яблочное
6. Фрукты натуральные
7. Быстрозамороженные ягоды и фрукты со взбитыми сливками
8. Лимон с сахаром
9. Мороженое порциями
10. Компот из свежих плодов и ягод
11. Кисель из свежих плодов
12. Десерт молочный (чувашское национальное блюдо)

Напитки

4. Свежеотжатый фруктовый, ягодный и овощной соки, купажированные соки
5. Морс из ягод
6. Лимонный напиток
7. Апельсиновый напиток
8. Напиток из ревеня
9. Напиток из плодов шиповника
10. Чай с сахаром
11. Чай с лимоном
12. Чай с молоком
13. Кофе черный с сахаром
14. Кофе с молоком

15. Кофе натуральный со сгущённым молоком