

Областное государственное бюджетное профессиональное образовательное  
учреждение «Чухломский лесопромышленный техникум  
имени Ф.В.Чижова Костромской области»

РАССМОТРЕНА

на заседании методической комиссии  
протокол № 4 от «23» 06 2023 г  
Председатель МК И.В.Шарова И.В.Шарова

УТВЕРЖДЕНА

приказом директора ОГБПОУ «Чухломский  
лесопромышленный техникум имени  
Ф.В.Чижова Костромской области  
№72 от 29.06.2023 года

СОГЛАСОВАНА

Техник-технолог ООО «Континет»  
О.Н.Лебедева О.Н.Лебедева  
«24» 06 2023 г



**Программа учебной и производственной практики**

**по профессии  
43.01.09. Повар, кондитер**

2023год

## **ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ ПМ04**

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

Рабочая программа учебной практики ПМ.04 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента на основе ФГОС по профессии среднего профессионального образования (далее – СПО) 43.01.09 Повар, кондитер, утвержденного Приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 9 декабря 2016 года № 1569, примерной программы профессионального модуля, утвержденной приказом ФГБОУ ДПО ИРПО № П-41 от 28.02.2022, рабочей программы воспитания по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, утвержденной в составе ОПОП.

#### **Организация разработчик:**

Областное государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение «Чухломский лесопромышленный техникум имени Ф.В.Чижова Костромской области»

157130 Чухломский район, п. Анфимово. Костромская область, контактный телефон (факс) 8- 494-41-2-20-01, электронная почта: [lizey@mail.ru](mailto:lizey@mail.ru)

Разработчик:

Горячева Татьяна Юрьевна, мастер производственного обучения.

## **СОДЕРЖАНИЕ**

- 1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ**
- 2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ  
УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ**
- 3. ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН И СОДЕРЖАНИЕ  
УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ**
- 4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ  
УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ**
- 5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ  
ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ**

# 1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

Рабочая программа учебной практики ПМ04.Приготовление,оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом по профессии СПО 43.01.09 Повар, кондитер, утвержденным приказом Министерства образования и науки Российской Федерации № 1569 от 09.12. 2016 г.

## 1.1. Цель и планируемые результаты освоения учебной практики:

В результате изучения учебной практики обучающийся должен освоить вид профессиональной деятельности «Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента» и соответствующие ему общие компетенции и профессиональные компетенции:

Общие компетенции:

| Код   | Наименование общих компетенций   |
|-------|--|
| 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 общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения |
| 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 языках |

Профессиональные компетенции:

| Код    | Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций   |
|--------|--|
| ВД 4   | Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента  |
| ПК 4.1 | Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами |
| ПК 4.2 | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов 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   |

1.1.3. В результате освоения учебной практики профессионального модуля студент должен:

|                                |   |
|--------------------------------|---|
| <b>Иметь практический опыт</b> | <p>подготовки, уборки рабочего места, выбора, подготовки к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;</p> <p>выбора, оценки качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовления, творческого оформления, эстетичной подачи холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных;</p> <p>упаковки, складирования неиспользованных продуктов; порционирования (комплектования), упаковки на вынос, хранения с учетом требований к безопасности готовой продукции; ведения расчетов с потребителями</p>  |
| <b>Уметь</b>                   | <p>рационально организовывать, проводить уборку рабочего места повара, выбирать, подготавливать к работе, безопасно эксплуатировать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы с учетом инструкций и регламентов;</p> <p>соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;</p> <p>выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных;</p> <p>порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции</p>   |
| <b>Знать</b>                   | <p>требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания;</p> <p>виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;</p> <p>ассортимент, требования к качеству, условиям и срокам хранения, рецептуры, методы приготовления, варианты оформления и подачи холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков, в том числе региональных;</p> <p>нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении и хранении;</p> <p>правила и способы сервировки стола, презентации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных</p> |

1.1.4 Освоение учебной практики модуля «Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента» обеспечивает достижение студентами следующих личностных результатов

| <p align="center"><b>Личностные результаты реализации программы воспитания (дескрипторы)</b></p>   | <p align="center"><b>Код личностных результатов реализации программы воспитания</b></p> |
|--|---|
| <p>Проявляющий и демонстрирующий уважение к людям труда, осознающий ценность собственного труда. Стремящийся к формированию в сетевой среде лично и профессионального конструктивного «цифрового следа».</p>   | <p align="center">ЛР 4</p>  |
| <p>Заботящийся о защите окружающей среды, собственной и чужой безопасности, в том числе цифровой.</p>  | <p align="center">ЛР 10</p>   |
| <p>Проявляющий уважение к эстетическим ценностям, обладающий основами эстетической культуры.</p>   | <p align="center">ЛР 11</p>   |
| <p align="center">Личностные результаты реализации программы воспитания, определенные отраслевыми требованиями к деловым качествам личности</p>  |   |
| <p>Выполняющий профессиональные навыки в сфере общественного питания (квалификации «Повар», «Кондитер»)</p>  | <p align="center">ЛР 13</p>   |
| <p>Демонстрирующий готовность и способность вести диалог с другими людьми, достигать в нем взаимопонимания, находить общие цели и сотрудничать для их достижения в профессиональной деятельности</p>   | <p align="center">ЛР 14</p>   |
| <p>Проявляющий сознательное отношение к непрерывному образованию как условию успешной профессиональной и общественной деятельности</p>   | <p align="center">ЛР 15</p>   |
| <p>Открытый к текущим и перспективным изменениям в мире труда и профессий</p>  | <p align="center">ЛР 16</p>   |
| <p>Принимающий основы экологической культуры, соответствующей современному уровню экологического мышления, применяющий опыт экологически ориентированной рефлексивно-оценочной и практической деятельности в жизненных ситуациях и профессиональной деятельности</p> | <p align="center">ЛР 17</p>   |
| <p>Соблюдающий в своей профессиональной деятельности этические принципы: честности, независимости,</p>   | <p align="center">ЛР 18</p>   |

|   |       |
|---|-------|
| профессионального скептицизма, противодействия коррупции и экстремизму, обладающий системным мышлением и умением принимать решение в условиях риска и неопределенности  |       |
| Проявляющий ценностное отношение к культуре и искусству, к культуре речи и культуре поведения, к красоте и гармонии   | ЛР 19 |
| <i>Личностные результаты реализации программы воспитания, определенные субъектом Российской Федерации (при наличии)</i>   |       |
| Выполняющий профессиональные навыки в сфере общественного питания (квалификации «Повар», «Кондитер») учетом специфики субъекта Российской Федерации   | ЛР 20 |
| <i>Личностные результаты реализации программы воспитания, определенные ключевыми работодателями (при наличии)</i>   |       |
| Выполняющий трудовые функции в сфере общественного питания (квалификации «Повар», «Кондитер»)   | ЛР 21 |
| Осознающий выбор профессии «Повар, кондитер» и возможностей реализации собственных жизненных планов; отношение к профессиональной деятельности как возможности участия в решении личных, общественных, государственных, общенациональных проблем            | ЛР 22 |
| Готовый к самостоятельной профессиональной деятельности в современном обществе, проявляющий высокопрофессиональную трудовую активность  | ЛР 23 |
| Готовый к общению и взаимодействию с людьми самого разного статуса и в многообразных обстоятельствах. Понимающий сущность нравственных качеств и черт характера окружающих людей и, следовательно, умеющий находить индивидуальный подход к каждому клиенту | ЛР 24 |
| Обладающий экономической и финансовой культурой, экономической грамотностью, а также собственной адекватной позицией по отношению к социально-экономической действительности.   | ЛР 25 |
| Мотивированный к освоению функционально близких видов профессиональной деятельности, имеющих общие объекты (условия, цели) труда, либо иные схожие характеристики   | ЛР 26 |
| Оценивающий возможные ограничители свободы своего профессионального выбора, предопределенные психофизиологическими особенностями или состоянием здоровья, мотивированный к сохранению здоровья в процессе профессиональной деятельности                     | ЛР 27 |
| <i>Личностные результаты реализации программы воспитания, определенные субъектами образовательного процесса(при наличии)</i>  |       |
| Демонстрирующий профессиональные навыки в сфере общественного питания (квалификации «Повар», «Кондитер»)  | ЛР 28 |



|  |       |
|--|-------|
| Обладающий социальной активностью, лидерскими качествами, принимающий активное участие в студенческом самоуправлении   | ЛР 29 |
| Экономически активный, предприимчивый, готовый к самозанятости   | ЛР 30 |
| Готовый соответствовать ожиданиям работодателей: проектномыслящий, эффективно взаимодействующий с членами команды и сотрудничающий с другими людьми, осознанно выполняющий профессиональные требования, ответственный, пунктуальный, дисциплинированный, трудолюбивый, критически мыслящий, нацеленный на достижение поставленных целей; демонстрирующий профессиональную жизнестойкость | ЛР 31 |
| Способный ставить перед собой цели под возникающие жизненные задачи, подбирать способы решения и средства развития, в том числе с использованием цифровых средств; содействующий поддержанию престижа своей профессии и образовательной организации  | ЛР 32 |

### **1.3. Количество часов на освоение рабочей программы учебной практики:**

В рамках освоения ПМ. 04. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента - **180**, в том числе вариативная часть 24 часа .

## 2 ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

| Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и видов работ учебной/производственной практики        | Содержание материала учебной практики   | Объем часов | ПК ОК ЛР                        |
|--|---|-------------|---------------------------------|
| 1  | 2   | 3           | 4                               |
| ПМ.04 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента. |   |             |                                 |
| УП.04 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента. |   | 180         |                                 |
| УП.04.1.Подготовка сырья и продуктов для приготовления сладких блюд.   | <b>Содержание:</b><br>1. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования.<br>2. Подготовка свежих плодов, ягод и дополнительного сырья к | 6           | ПК.4.1.4<br>.2<br>ОК01-07,09,10 |

|  |   |          |  |
|--|---|----------|--|
| <p>Приготовление холодных сладких блюд (натуральные фрукты и ягоды).<br/>Оформление, отпуск, хранение.</p> | <p>производству. Оценка качества сырья и продуктов. Особенности обработки некоторых свежих плодов и ягод.</p> <p>3. Выбор, применение, комбинирование методов приготовления холодных сладких блюд с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа.</p> <p>4. Приготовление, оформление холодных сладких блюд (карпаччо или тартар из свежих фруктов, ягод; фруктовые супы), в том числе региональных, с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции.</p> <p>5. Оценка качества холодных сладких блюд перед отпуском, упаковкой на вынос.</p> <p>6. Хранение с учетом температуры подачи на раздаче.</p> <p>7. Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление холодных сладких блюд разнообразного ассортимента для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции.</p> <p>8. Хранение блюд.</p> |          | <p>ЛР4,<br/>ЛР10,<br/>ЛР11,<br/>ЛР 13-<br/>ЛР32</p>  |
| <p><b>УП.04.2.</b> Приготовление холодных сладких блюд (компоты). Оформление, отпуск, хранение.</p>        | <p><b>Содержание:</b></p> <p>1. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования.</p> <p>2. Подготовка свежих плодов, ягод и дополнительного сырья к производству.</p> <p>3. Выбор, применение, комбинирование методов приготовления холодных сладких блюд с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа.</p>   | <p>6</p> | <p>ПК.4.1.4<br/>.4<br/>ОК01-<br/>07,09,10<br/>ЛР4,<br/>ЛР10,<br/>ЛР11,<br/>ЛР 13-<br/>ЛР32</p> |

|  |   |          |  |
|--|---|----------|--|
|  | <p>4. Приготовление, оформление компотов из свежих плодов и смеси сухофруктов, в том числе региональных, с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции.</p> <p>5. Оценка качества компотов перед отпуском, упаковкой на вынос.</p> <p>6. Хранение с учетом температуры подачи на раздаче.</p> <p>7. Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление холодных сладких блюд разнообразного ассортимента для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции.</p> <p>8. Хранение блюд.</p>   |          |  |
| <p><b>УП.04.3.</b> Приготовление желированных сладких блюд – кисели, желе. Оформление, отпуск, хранение.</p> | <p><b>Содержание:</b></p> <p>1. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования.</p> <p>2. Подготовка свежих плодов, ягод и дополнительного сырья к производству.</p> <p>3. Выбор, применение, комбинирование методов приготовления холодных сладких блюд с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа.</p> <p>4. Приготовление, оформление киселя из свежих плодов и ягод, цитрусов; в том числе региональных, с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции.</p> <p>5. Приготовление, оформление различного желе, панакоты, в том числе региональных, с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов</p> | <p>6</p> | <p>ПК.4.1.4<br/>.2<br/>ОК01-07,09,10<br/>ЛР4,<br/>ЛР10,<br/>ЛР11,<br/>ЛР 13-ЛР32</p> |

|   |  |   |   |
|---|--|---|---|
|   | <p>чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции.</p> <p>6. Оценка качества холодных сладких блюд перед отпуском, упаковкой на вынос.</p> <p>7. Хранение с учетом температуры подачи на раздаче.</p> <p>8. Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление холодных сладких блюд разнообразного ассортимента для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции.</p> <p>9. Хранение блюд.</p>  |   |   |
| <p><b>УП.04.4.</b> Приготовление желированных сладких блюд – кисели.</p> <p>Оформление, отпуск, хранение.</p> | <p><b>Содержание:</b></p> <p>1. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования.</p> <p>2. Подготовка свежих плодов, ягод и дополнительного сырья к производству.</p> <p>3. Выбор, применение, комбинирование методов приготовления холодных сладких блюд с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа.</p> <p>4. Приготовление, оформление киселя региональной кухни, детского и диетического питания, с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции.</p> <p>5. Приготовление, оформление различного желе, панакоты, в том числе региональных, с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции.</p> <p>6. Оценка качества холодных сладких блюд перед отпуском, упаковкой на вынос.</p> | 6 | <p>ПК.4.1.4<br/>.2<br/>ОК01-07,09,10<br/>ЛР4,<br/>ЛР10,<br/>ЛР11,<br/>ЛР 13-<br/>ЛР32</p> |

|   |   |          |   |
|---|---|----------|---|
|   | <p>7. Хранение с учетом температуры подачи на раздаче.</p> <p>8. Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление холодных сладких блюд разнообразного ассортимента для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции.</p> <p>9. Хранение блюд.</p>   |          |   |
| <p><b>УП.04.5.</b> Приготовление желированных сладких блюд – муссы. Оформление, отпуск, хранение.</p> | <p><b>Содержание:</b></p> <p>1. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования.</p> <p>2. Подготовка свежих плодов, ягод и дополнительного сырья к производству.</p> <p>3. Выбор, применение, комбинирование методов приготовления холодных сладких блюд с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа.</p> <p>4. Приготовление, оформление мусса клюквенного, яблочного, в том числе региональных, с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции.</p> <p>5. Оценка качества холодных сладких блюд перед отпуском, упаковкой на вынос.</p> <p>6. Хранение с учетом температуры подачи на раздаче.</p> <p>7. Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление холодных сладких блюд разнообразного ассортимента для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции.</p> <p>8. Хранение блюд.</p> | <p>6</p> | <p>ПК.4.1.4<br/>.2<br/>ОК01-07,09,10<br/>ЛР4,<br/>ЛР10,<br/>ЛР11,<br/>ЛР 13-<br/>ЛР32</p> |

|   |   |   |   |
|---|---|---|---|
| <p><b>УП.04.6.</b> Приготовление желированных сладких блюд – самбук. Оформление, отпуск, хранение.</p>                | <p><b>Содержание:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования.</li> <li>2. Подготовка свежих плодов, ягод и дополнительного сырья к производству.</li> <li>3. Выбор, применение, комбинирование методов приготовления холодных сладких блюд с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа.</li> <li>4. Приготовление, оформление самбука, в том числе региональных, с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции.</li> <li>5. Оценка качества холодных сладких блюд перед отпуском, упаковкой на вынос.</li> <li>6. Хранение с учетом температуры подачи на раздаче.</li> <li>7. Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление холодных сладких блюд разнообразного ассортимента для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции.</li> <li>8. Хранение блюд.</li> </ol> | 6 | ПК.4.1.4<br>.2<br>ОК01-07,09,10<br>ЛР4,<br>ЛР10,<br>ЛР11,<br>ЛР 13-<br>ЛР32 |
| <p><b>УП.04.7.</b> Приготовление желированных сладких блюд – крема, взбитые сливки. Оформление, отпуск, хранение.</p> | <p><b>Содержание:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования.</li> <li>2. Подготовка свежих плодов, ягод и дополнительного сырья к производству.</li> <li>3. Выбор, применение, комбинирование методов приготовления холодных сладких блюд с учетом типа питания, вида и кулинарных</li> </ol>  | 6 | ПК.4.1.4<br>.2 ОК01-07,09,10<br>ЛР4,<br>ЛР10,<br>ЛР11,<br>ЛР 13-            |

|   |  |   |   |
|---|--|---|---|
|   | <p>свойств используемых продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа.</p> <p>4. Приготовление, оформление различных кремов, в том числе региональных, с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции</p> <p>.</p> <p>5. Оценка качества холодных сладких блюд перед отпуском, упаковкой на вынос.</p> <p>6. Хранение с учетом температуры подачи на раздаче.</p> <p>7. Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление холодных сладких блюд разнообразного ассортимента для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции.</p> <p>8. Хранение блюд.</p> |   | ЛР32  |
| <p><b>УП.04.8.</b> Приготовление желированных сладких блюд – панакота, бланманже. Оформление, отпуск, хранение.</p> | <p><b>Содержание:</b></p> <p>1. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования.</p> <p>2. Подготовка свежих плодов, ягод и дополнительного сырья к производству.</p> <p>3. Выбор, применение, комбинирование методов приготовления холодных сладких блюд с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа.</p> <p>4. Приготовление, оформление различных видов бланманже , панакота с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции</p>  | 6 | <p>ПК.4.1.4<br/>.2 ОК01-07,09,10<br/>ЛР4,<br/>ЛР10,<br/>ЛР11,<br/>ЛР 13-ЛР3</p> |



|  |   |          |  |
|--|---|----------|--|
|  | <p>.</p> <p>5. Оценка качества холодных сладких блюд перед отпуском, упаковкой на вынос.</p> <p>6. Хранение с учетом температуры подачи на раздаче.</p> <p>7. Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление холодных сладких блюд разнообразного ассортимента для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции.</p> <p>8. Хранение блюд.</p>  |          |  |
| <p><b>УП.04.9.</b> Приготовление мороженого. Оформление, отпуск, хранение.</p> | <p><b>Содержание:</b></p> <p>1. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования.</p> <p>2. Подготовка свежих плодов, ягод и дополнительного сырья к производству.</p> <p>3. Приготовление сливочного пломбира, сорбета.</p> <p>4. Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление холодных сладких блюд разнообразного ассортимента для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции.</p> <p>5. Хранение блюд.</p> | <p>6</p> | <p>ПК.4.1.4<br/>.2<br/>ОК01-07,09,10<br/>ЛР4,<br/>ЛР10,<br/>ЛР11,<br/>ЛР 13-ЛР32</p> |

|   |  |   |   |
|---|--|---|---|
| <p><b>УП.04.10.</b> Приготовление горячих сладких блюд (суфле, пудинг).<br/>Оформление, отпуск, хранение.</p> | <p><b>Содержание:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования.</li> <li>2. Подготовка свежих плодов, ягод и дополнительного сырья к производству.</li> <li>3. Выбор, применение, комбинирование методов приготовления горячих сладких блюд с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа.</li> <li>4. Приготовление, оформление суфле фруктового, с горячими ягодами, в том числе региональных, с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции.</li> <li>5. Приготовление, оформление пудинг шоколадный, сухарный, манный, в том числе региональных, с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции.</li> <li>6. Оценка качества горячих сладких блюд перед отпуском, упаковкой на вынос.</li> <li>7. Хранение с учетом температуры подачи на раздаче.</li> <li>8. Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление горячих сладких блюд разнообразного ассортимента для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции.</li> <li>9. Хранение блюд.</li> </ol> | 6 | <p>ПК.4.1.,<br/>4.2, 4.3.<br/>ОК01-<br/>07,09,10<br/>ЛР4,<br/>ЛР10,<br/>ЛР11,<br/>ЛР 13-<br/>ЛР32</p> |
| <p><b>УП.04.11.</b> Приготовление горячих сладких блюд (суфле, пудинг).</p>                                   | <p><b>Содержание:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования.</li> </ol>   | 6 | <p>ПК.4.1.,<br/>4.2, 4.3.<br/>ОК01-</p>   |

|   |   |          |   |
|---|---|----------|---|
| <p>Оформление, отпуск, хранение.</p>  | <ol style="list-style-type: none"> <li>2. Подготовка свежих плодов, ягод и дополнительного сырья к производству.</li> <li>3. Выбор, применение, комбинирование методов приготовления горячих сладких блюд с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа.</li> <li>4. Приготовление, оформление суфле, для детского и диетического питания, с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции.</li> <li>5. Приготовление, оформление пудинг для детского и диетического питания, в том числе региональных, с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции.</li> <li>6. Оценка качества горячих сладких блюд перед отпуском, упаковкой на вынос.</li> <li>7. Хранение с учетом температуры подачи на раздаче.</li> <li>8. Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление горячих сладких блюд разнообразного ассортимента для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции.</li> <li>9. Хранение блюд.</li> </ol> |          | <p>07,09,10<br/>ЛР4,<br/>ЛР10,<br/>ЛР11,<br/>ЛР 13-<br/>ЛР32</p>        |
| <p><b>УП.04.12.</b> Приготовление горячих сладких блюд (блинчики, роллы).<br/>Оформление, отпуск, хранение.</p> | <p><b>Содержание:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования.</li> <li>2. Подготовка свежих плодов, ягод и дополнительного сырья к производству.</li> <li>3. Выбор, применение, комбинирование методов приготовления</li> </ol>   | <p>6</p> | <p>ПК.4.1.,<br/>4.2, 4.3.<br/>ОК01-<br/>07,09,10<br/>ЛР4,<br/>ЛР10,</p> |

|  |  |          |   |
|--|--|----------|---|
|  | <p>горячих сладких блюд с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа.</p> <p>4. Приготовление, оформление блинные мешочки с фруктами, сладкие роллы из блинчиков, в том числе региональных, с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции.</p> <p>5. Оценка качества горячих сладких блюд перед отпуском, упаковкой на вынос.</p> <p>6. Хранение с учетом температуры подачи на раздаче.</p> <p>7. Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление горячих сладких блюд разнообразного ассортимента для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции.</p> <p>8. Хранение блюд.</p> |          | <p>ЛР11,<br/>ЛР 13-<br/>ЛР32</p>  |
| <p><b>УП.04.13.</b> Приготовление сладких блюд из теста. Оформление, отпуск, хранение.</p> | <p><b>Содержание:</b></p> <p>1. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования.</p> <p>2. Подготовка свежих плодов, ягод и дополнительного сырья к производству.</p> <p>3. Выбор, применение, комбинирование методов приготовления горячих сладких блюд из теста с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа.</p> <p>4. Приготовление, оформление мешочков с ягодами, в том числе региональных, с учетом рационального расхода продуктов,</p>  | <p>6</p> | <p>ПК.4.1.,<br/>4.2, 4.3.<br/>ОК01-<br/>07,09,10<br/>ЛР4,<br/>ЛР10,<br/>ЛР11,<br/>ЛР 13-<br/>ЛР32</p> |

|  |   |          |   |
|--|---|----------|---|
|  | <p>полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции.</p> <p>5. Оценка качества горячих сладких блюд перед отпуском, упаковкой на вынос.</p> <p>6. Хранение с учетом температуры подачи на раздаче.</p> <p>7. Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление горячих сладких блюд разнообразного ассортимента для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции.</p> <p>8. Хранение блюд.</p>  |          |   |
| <p><b>УП.04.14.</b> Приготовление блюд из яблок.<br/>Оформление, отпуск, хранение.</p> | <p><b>Содержание:</b></p> <p>1. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования.</p> <p>2. Подготовка свежих плодов, ягод и дополнительного сырья к производству.</p> <p>3. Выбор, применение, комбинирование методов приготовления горячих сладких блюд из теста с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа.</p> <p>4. Приготовление, оформление блюд из яблок - яблочный крамбл с изюмом, шарлоток, штруделя, в том числе региональных, с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции.</p> <p>5. Оценка качества горячих сладких блюд перед отпуском, упаковкой на вынос.</p> <p>6. Хранение с учетом температуры подачи на раздаче.</p> <p>7. Порционирование (комплектование), сервировка и творческое</p> | <p>6</p> | <p>ПК.4.1.,<br/>4.2, 4.3.<br/>ОК01-<br/>07,09,10<br/>ЛР4,<br/>ЛР10,<br/>ЛР11,<br/>ЛР 13-<br/>ЛР32</p> |

|  |   |   |   |
|--|---|---|---|
|  | оформление горячих сладких блюд разнообразного ассортимента для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции.<br>8. Хранение блюд.   |   |   |
| <b>УП.04.15.</b> Элементы оформления десертов и сладких блюд.  | <b>Содержание:</b><br>1. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования.<br>2. Подготовка свежих плодов, ягод и дополнительного сырья к производству.<br>3. Приготовление чипсов из овощей, фруктов, цитрусовых; тулипное тесто.<br>4. Оценка качества и хранение.  | 6 | ПК.4.1.,<br>4.2<br>ОК01-<br>07,09,10<br>ЛР4,<br>ЛР10,<br>ЛР11,<br>ЛР 13-<br>ЛР32  |
| <b>УП.04.16.</b> Приготовление холодных напитков – фруктово-ягодные напитки. Оформление, отпуск, хранение. | <b>Содержание:</b><br>1. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования.<br>2. Подготовка свежих плодов, ягод и дополнительного сырья к производству.<br>3. Выбор, применение, комбинирование методов приготовления холодных напитков с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа.<br>4. Приготовление напитков на основе молока и кисломолочных продуктов, фреша, лимонада в том числе региональных, с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения | 6 | ПК.4.1.,<br>4.4.<br>ОК01-<br>07,09,10<br>ЛР4,<br>ЛР10,<br>ЛР11,<br>ЛР 13-<br>ЛР32 |

|   |  |   |  |
|---|--|---|--|
|   | <p>безопасности готовой продукции.</p> <p>5. Оценка качества холодных напитков перед отпуском, упаковкой на вынос.</p> <p>6. Хранение с учетом температуры подачи на раздаче.</p>  |   |  |
| <p><b>УП.04.17.</b> Приготовление холодных напитков – фруктово-ягодные напитки. Оформление, отпуск, хранение.</p> | <p><b>Содержание:</b></p> <p>1. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования.</p> <p>2. Подготовка свежих плодов, ягод и дополнительного сырья к производству.</p> <p>3. Выбор, применение, комбинирование методов приготовления холодных напитков с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа.</p> <p>4. Приготовление напитков для диетического и детского питания, с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции.</p> <p>5. Оценка качества холодных напитков перед отпуском, упаковкой на вынос.</p> <p>6. Хранение с учетом температуры подачи на раздаче.</p> | 6 | <p>ПК.4.1., 4.4.<br/>ОК01-07,09,10<br/>ЛР4,<br/>ЛР10,<br/>ЛР11,<br/>ЛР 13-<br/>ЛР32</p>      |
| <p><b>УП.04.18.</b> Приготовление холодных напитков (смузи, коктейли). Оформление, отпуск, хранение.</p>          | <p><b>Содержание:</b></p> <p>1. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования.</p> <p>2. Подготовка свежих плодов, ягод и дополнительного сырья к производству.</p> <p>3. Выбор, применение, комбинирование методов приготовления холодных напитков с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа.</p> <p>4. Приготовление фруктового смузи, различных коктейлей, в том числе</p>   | 6 | <p>ПК.4.1., 4.2, 4.4.<br/>ОК01-07,09,10<br/>ЛР4,<br/>ЛР10,<br/>ЛР11,<br/>ЛР 13-<br/>ЛР32</p> |

|  |   |   |  |
|--|---|---|--|
|  | <p>региональных, с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции.</p> <p>5. Оценка качества холодных напитков перед отпуском, упаковкой на вынос.</p> <p>6. Хранение с учетом температуры подачи на раздаче.</p>   |   |  |
| <p><b>УП.04.19.</b> Приготовление холодных напитков (квас, крющон, напитков на основе чая, кофе). Оформление, отпуск, хранение.</p> <p>.</p> | <p><b>Содержание:</b></p> <p>1. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования.</p> <p>2. Подготовка свежих плодов, ягод и дополнительного сырья к производству.</p> <p>3. Выбор, применение, комбинирование методов приготовления холодных напитков с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа.</p> <p>4. Приготовление кваса хлебного, крющонов, малиновый айс-крим, кофе черный с мороженым, в том числе региональных, с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции.</p> <p>5. Оценка качества холодных напитков перед отпуском, упаковкой на вынос.</p> <p>6. Хранение с учетом температуры подачи на раздаче.</p> | 6 | <p>ПК.4.1., 4.2, 4.4<br/>ОК01-07,09,10<br/>ЛР4,<br/>ЛР10,<br/>ЛР11,<br/>ЛР 13-ЛР32</p> |
| <p><b>УП.04.20.</b> Приготовление холодных напитков (квас, напитков на основе чая, кофе). Оформление, отпуск, хранение.</p>                  | <p><b>Содержание:</b></p> <p>1. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования.</p> <p>2. Подготовка свежих плодов, ягод и дополнительного сырья к производству.</p>  | 6 | <p>ПК.4.1., 4.2, 4.4<br/>ОК01-07,09,10<br/>ЛР4,</p>                                    |



|   |   |   |  |
|---|---|---|--|
|   | <p>3. Выбор, применение, комбинирование методов приготовления холодных напитков с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа.</p> <p>4. Приготовление напитков для диетического и детского питания, в том числе региональных, с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции.</p> <p>5. Оценка качества холодных напитков перед отпуском, упаковкой на вынос.</p> <p>6. Хранение с учетом температуры подачи на раздаче.</p>   |   | <p>ЛР10,<br/>ЛР11,<br/>ЛР 13-<br/>ЛР32</p>   |
| <p><b>УП.04.21.</b> Приготовление горячих напитков (чай). Оформление, отпуск, хранение.</p> | <p><b>Содержание:</b></p> <p>1. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования.</p> <p>2. Подготовка сырья к производству.</p> <p>3. Выбор, применение, комбинирование методов приготовления горячих напитков с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа.</p> <p>4. Приготовление чая, чая фруктового, чая с молочными продуктами, в том числе региональных, с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции.</p> <p>5. Оценка качества горячих напитков перед отпуском, упаковкой на вынос.</p> <p>6. Хранение с учетом температуры подачи на раздаче.</p> | 6 | <p>ПК.4.1.,<br/>4.5.<br/>ОК01-<br/>07,09,10<br/>ЛР4,<br/>ЛР10,<br/>ЛР11,<br/>ЛР 13-<br/>ЛР32</p> |
| <p><b>УП.04.22.</b> Приготовление горячих напитков (чай,</p>                                | <p><b>Содержание:</b></p> <p>1. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка</p>   |   | <p>К.4.1.,<br/>4.5.</p>  |

|   |  |          |   |
|---|--|----------|---|
| <p>кофе, кофейные напитки).<br/>Оформление, отпуск, хранение.</p>   | <p>оборудования.<br/>2. Подготовка сырья к производству.<br/>3. Выбор, применение, комбинирование методов приготовления горячих напитков с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа.<br/>4. . Приготовление чая, чая фруктового, чая с молочными продуктами, в том числе региональных, с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции<br/>5. Приготовление кофе из свежемолотых зерен, кофе с молочными продуктами, капучино, латте в том числе региональных, с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции.<br/>6. Оценка качества горячих напитков перед отпуском, упаковкой на вынос.<br/>7. Хранение с учетом температуры подачи на раздаче.</p> | <p>6</p> | <p>ОК01-07,09,10<br/>ЛР4,<br/>ЛР10,<br/>ЛР11,<br/>ЛР 13-ЛР32</p>                      |
| <p><b>УП.04.23.</b> Приготовление горячих напитков (какао, шоколад)согревающие напитки. Оформление, отпуск, хранение.<br/>.</p> | <p><b>Содержание:</b><br/>1. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования.<br/>2. Подготовка сырья к производству.<br/>3. Выбор, применение, комбинирование методов приготовления горячих напитков с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа.<br/>4. Приготовление какао с мороженым, горячий шоколад со сливками; в том числе региональных, с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов</p>  | <p>6</p> | <p>ПК.4.1.,<br/>4.5<br/>ОК01-07,09,10<br/>ЛР4,<br/>ЛР10,<br/>ЛР11,<br/>ЛР 13-ЛР32</p> |

|  |   |   |   |
|--|---|---|---|
|  | <p>чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции.</p> <p>5. Оценка качества горячих напитков перед отпуском, упаковкой на вынос.</p> <p>6. Хранение с учетом температуры подачи на раздаче.</p>   |   |   |
| <p><b>УП.04.24</b> Приготовление горячих напитков (сбитень, взвар) согревающие напитки. Оформление, отпуск, хранение.</p>                          | <p><b>Содержание:</b></p> <p>1. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования.</p> <p>2. Подготовка сырья к производству.</p> <p>3. Выбор, применение, комбинирование методов приготовления горячих напитков с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа.</p> <p>4. Приготовление горячих напитков сбитень, взвар, с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции.</p> <p>5. Оценка качества горячих напитков перед отпуском, упаковкой на вынос.</p> <p>6. Хранение с учетом температуры подачи на раздаче.</p> | 6 | <p>ПК.4.1.,<br/>4.5<br/>ОК01-<br/>07,09,10<br/>ЛР4,<br/>ЛР10,<br/>ЛР11,<br/>ЛР 13-<br/>ЛР32</p>   |
| <p><b>УП.04.25.</b> Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в чувашской кухне.</p> | <p><b>Содержание:</b></p> <p>1. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования.</p> <p>2. Подготовка сырья к производству.</p> <p>3. Выбор, применение, комбинирование методов приготовления горячих напитков с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа.</p> <p>4. Приготовление блюд чувашской кухни, с учетом рационального</p>   | 6 | <p>ПК.4.1.,<br/>-4.5<br/>ОК01-<br/>07,09,10<br/>ЛР4,<br/>ЛР10,<br/>ЛР11,<br/>ЛР 13-<br/>ЛР32.</p> |

|   |   |   |   |
|---|---|---|---|
|   | <p>расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции.</p> <p>5. Оценка качества горячих напитков перед отпуском, упаковкой на вынос.</p> <p>6. Хранение с учетом температуры подачи на раздаче.</p>   |   |   |
| <p><b>УП.04.26.</b> Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в русской кухне.</p>          | <p><b>Содержание:</b></p> <p>1. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования.</p> <p>2. Подготовка сырья к производству.</p> <p>3. Выбор, применение, комбинирование методов приготовления горячих напитков с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа.</p> <p>4. Приготовление блюд русской кухни с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции.</p> <p>5. Оценка качества горячих напитков перед отпуском, упаковкой на вынос.</p> <p>6. Хранение с учетом температуры подачи на раздаче.</p> | 6 | <p>ПК.4.1.,-4.5<br/>ОК01-07,09,10<br/>ЛР4,<br/>ЛР10,<br/>ЛР11,<br/>ЛР 13-ЛР32</p> |
| <p><b>УП.04.27.</b> Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в кухне поволжских татар.</p> | <p><b>Содержание:</b></p> <p>1. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования.</p> <p>2. Подготовка сырья к производству.</p> <p>3. Выбор, применение, комбинирование методов приготовления горячих напитков с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа.</p>  | 6 | <p>ПК.4.1.,-4.5.<br/>ОК01-07,09,10<br/>ЛР4,<br/>ЛР10,<br/>ЛР11,<br/>ЛР 13-</p>    |

|  |   |   |  |
|--|---|---|--|
|  | <p>4. Приготовление блюд кухни поволжских татар с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции.</p> <p>5. Оценка качества горячих напитков перед отпуском, упаковкой на вынос.</p> <p>6. Хранение с учетом температуры подачи на раздаче.</p>   |   | ЛР32   |
| <p><b>УП.04.28.</b> Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в европейской кухне.</p>         | <p><b>Содержание:</b></p> <p>1. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования.</p> <p>2. Подготовка сырья к производству.</p> <p>3. Выбор, применение, комбинирование методов приготовления горячих напитков с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа.</p> <p>4. Приготовление блюд европейской кухни с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции.</p> <p>5. Оценка качества горячих напитков перед отпуском, упаковкой на вынос.</p> <p>6. Хранение с учетом температуры подачи на раздаче.</p> | 6 | ПК.4.1.,<br>-4.5<br>ОК01-<br>07,09,10<br>ЛР4,<br>ЛР10,<br>ЛР11,<br>ЛР 13-<br>ЛР32. |
| <p><b>УП.04.29.</b> Приготовление, оформление и подготовка к реализации традиционных холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков регионов России</p> | <p>1. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования.</p> <p>2. Подготовка сырья к производству.</p> <p>3. Выбор, применение, комбинирование методов приготовления горячих напитков с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры,</p>   | 6 | ПК.4.1.,<br>-4.5<br>ОК01-<br>07,09,10<br>ЛР4,<br>ЛР10,                             |

|  |   |                      |  |
|--|---|----------------------|--|
|  | <p>последовательности приготовления, особенностей заказа.</p> <p>4. Приготовление блюд европейской кухни с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции.</p> <p>5. Оценка качества горячих напитков перед отпуском, упаковкой на вынос.</p> <p>6. Хранение с учетом температуры подачи на раздаче.</p>  |                      | <p>ЛР11,<br/>ЛР 13-<br/>ЛР32.</p>  |
| <p><b>УП.04.30.</b> Приготовление, оформление и подготовка к реализации вегетарианских холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков.</p> <p><b>Дифференцированный зачет</b></p> | <p><b>Содержание:</b></p> <p>1. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования.</p> <p>2. Подготовка сырья к производству.</p> <p>3. Выбор, применение, комбинирование методов приготовления горячих напитков с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа.</p> <p>4. Приготовление вегетарианских сладких блюд и десертов с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции.</p> <p>5. Оценка качества горячих напитков перед отпуском, упаковкой на вынос.</p> <p>6. Хранение с учетом температуры подачи на раздаче.</p> | <p>4</p> <p>2</p>    | <p>ПК.4.1.,<br/>-4.5.<br/>ОК01-<br/>07,09,10</p> <p>ЛР4,<br/>ЛР10,<br/>ЛР11,<br/>ЛР 13-<br/>ЛР32</p> |
| <b>Всего</b>   |   | <p>180<br/>часов</p> |  |



**Практические задания для оценки сформированности освоенных умений для профессиональных модулей, ПМ. 04, включают демонстрацию практических умений в области:**

- оценки качества сырья;
- способов обработки и подготовки сырья, приготовления полуфабрикатов;
- приготовления, оформления блюд и кулинарных изделий с соблюдением требований санитарии, гигиены, безопасных условий труда;
- органолептической оценки качества готовой продукции;
- сервировки стола, подачи блюда.

### **Ассортимент кулинарной продукции для практических заданий ПМ. 04**

**Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих**

**сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента:**

- Кисель клюквенный жидкой и средней густоты
- желе из цитрусовых
- мусс яблочный (на крупе манной)
- мусс клюквенный (фруктовый)
- самбук яблочный
- крем шоколадный
- яблоки в сиропе
- шарлотка с яблоками
- пудинг (сухарный)
- кофе черный со сливками, какао с молоком, компот из сухофруктов, морс клюквенный
- Кисель молочный средней и густой консистенции
- желе молочное
- мусс лимонный
- самбук абрикосовый
- крем ванильный на сметане, яблоки в тесте, яблоки печеные, блинчики с начинками, чай с лимоном, кофе на молоке
- шоколад со взбитыми сливками, компот из свежих плодов и ягод, квас хлебный



## 4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

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

Реализация рабочей программы учебной практики предполагает наличие:

- учебного кулинарного цеха;

#### **Оборудование учебного кулинарного цеха:**

1. Весы настольные электронные CAS SW-5W
2. Овоскоп ОН М000001374
3. Соковыжималка РС700 М000001409
4. Устройство для подогрева карамели с лампой-ИФ-излучат
5. Аппарат для приготовления кофе на песке АК/8-4
6. Блинный аппарат Масленица БА2/5
7. Гриль для кур карусельный 4-Э-Т
8. Куттер НР-6
9. Планетарный миксер Gastromix В 5 ЕСО
10. Шкаф холодильный среднетемпературный Капри- 0,7М
11. Льдогенератор
12. Микроволновая печь
13. Фритюрница ERGO НУ-81
14. Машина для вакуумной упаковки JEJU JDZ-260
15. Слайсер «Convito» HBS-220JS
16. Жарочный шкаф
17. Печь конвекционная ПКУ-435
18. Шкаф расстойный РТ-435
19. Тестораскаточная машина ДС-310
20. Мясорубка электрическая НМ-22
21. Мясорубка электрическая МИМ-80
22. Морозильный шкаф
23. Кофе машина
24. Блендерпогружной
25. Фризер для производства мороженого

#### **Оборудование и технологическое оснащение рабочих мест:**

- Производственные столы.
- Инвентарь.
- Посуда.
- Технологическое оборудование.

### **4.3. Кадровое обеспечение образовательного процесса**

Мастера производственного обучения, осуществляющие руководство учебной практикой обучающихся, должны иметь квалификационный разряд по профессии на 1-2 разряда выше, чем предусматривает ФГОС, высшее или среднее профессиональное образование по профилю профессии, проходить обязательную стажировку в профильных организациях не реже одного раза в 3 года.

#### **Информационное обеспечение реализации программы**

Основные печатные издания:

1. Бурчакова И.Ю, Ермилова С.В. Организация и ведение процессов приготовления, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента.

2 Анфимова Н.А. Кулинария : учебник для студ. учреждений сред.проф.образования / Н.А. Анфимова. – 14-е изд., стер. – Москва: Академия, 2020. – 400 с

3. Лутошкина Г.Г. Техническое оснащение и организация рабочего места: учеб.для учащихся учреждений СПО / Г.Г. Лутошкина, Ж.С. Анохина. – изд. – Москва: Академия, 2020 – 240 с.

4 Матюхина З.П. Товароведение пищевых продуктов: учебник для учащихся учреждений сред.проф.образования / З.П. Матюхина. – М.: Академия, 2017. – 336 с.

5 А.А.Королев, Ю.В. Несвежинский, Е.И. Никитенко Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена.в двух частях. I-256 стр., А.Н. МартинчикII-240стр издательский центр «Академия» 2020 год

6 Потапова И.И. Основы калькуляции и учета: учеб.для учащихся учреждений нач.проф.образования / И.И. Потапова. – 4-е изд., стер. – Москва: Академия, 2020.

7 Сеницына А.В. Приготовление сладких блюд и напитков : учебник для студ. среднего проф. образования / А.В. Сеницына, Е.И. Соколова. – Москва: Академия, 2016. – 282 с.

8 Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания : учеб.пособие для студ. учреждений сред.проф.образования / В.В. Усов. – 13-е изд., стер. – Москва: Академия, 2018. – 432 с.

9 Учебное пособие для использования в образовательном процессе

**образовательных организаций, реализующих программы среднего профессионального образования по профессии « Повар, кондитер» И.Ю. Бурчакова «Организация и ведение процессов приготовления , оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента» Москва издательский центр» Академия» 2021 г. 320 с.**

## 1. Основные электронные издания

<https://academia-library.ru>

- 1 Производственное обучение по профессии «Повар». В 4 ч. Ч.4. Блюда из яиц и творога, сладкие блюда и горячие напитки, блюда лечебного питания, изделия из дрожжевого теста: учеб. Пособие для нач. проф. образования/ [В.П. Андросов, Т.В. Пыжова, Л.И. Федорченко и др.]. – Москва: Академия, 2020. – 128 с.

2

## 2. Дополнительные источники

1. CHEFART. Коллекция лучших рецептов/[сост. Федотова Илона Юрьевна]. – М.: ООО «Издательский дом «Ресторанные ведомости», 2016 320 с.: ил.
2. ГОСТ 30389 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования – Введ. 2016 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014.Ш, 12 с.
3. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия – Введ. 2016 – 01 – 01.М.: Стандартинформ, 2014.Ш, 12 с.
4. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу.Введ. 2016-01-01. М.: Стандартинформ, 2014.-Ш, 48 с.
5. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования. Введ. 2015-01-01. М.: Стандартинформ, 2014.-Ш, 8 с.
6. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.Введ. 2015-01-01. М.: Стандартинформ, 2014.-Ш, 10 с.
7. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014. – Ш, 11 с.
8. 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.Ш, 16 с.

9. 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. – Ш, 10 с.

10. Российская Федерация. Законы. О качестве и безопасности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: федер. закон: [принят Гос. Думой 1 дек.1999 г.: одобр. Советом Федерации 23 дек. 1999 г.: в ред. на 13.07.2015г. № 213-ФЗ].

11. Российская Федерация. Постановления. Правила оказания услуг общественного питания [Электронный ресурс]: постановление Правительства РФ: [Утв. 15 авг. 1997 г. № 1036: в ред. от 10 мая 2007 № 276].

12. СанПиН 2.3.2. 1324-03 Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 22 мая 2003 г. № 98.

13. 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

14. СанПиН 2.3.6. 1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 08 ноября 2001 г. № 31 [в редакции СП 2.3.6. 2867-11 «Изменения и дополнения» № 4»].

15. СП 1.1.1058-01. Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 13 июля 2001 г. № 18 [в редакции СП 1.1.2193-07 «Дополнения № 1»]. – Режим доступа: [http://www.fabrikabiz.ru/1002/4/0.php-show\\_art=2758](http://www.fabrikabiz.ru/1002/4/0.php-show_art=2758).

## 5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

**Текущий контроль и оценка** результатов поэтапного освоения профессиональных и общих компетенций осуществляется мастером производственного обучения в процессе проведения практических занятий. Текущий контроль усвоения знаний и практических умений в области расчетов количества отходов при обработке сырья и определения массы обработанного сырья и готовых полуфабрикатов может осуществляться по тестам или с использованием контрольных и практических модулей ЭОР с сайта ФЦИОР для профессии Повар, кондитер. Использование ЭОР позволяет самостоятельно производить оценку собственных достижений студентами.

Промежуточный контроль освоения профессиональных компетенций осуществляется в виде дифференцированного зачета, на основании выполнения обучающимся индивидуальных заданий в конце учебной практики каждого профессионального модуля, в процессе которого студенты демонстрируют сформированность профессиональных и общих компетенций осваиваемого вида профессиональной деятельности. Проверочные работы проводятся на рабочем месте повара в виде самостоятельного выполнения студентами производственных заданий по профессии, соответствующих 2-3 разряду повара. Оценка выполненных заданий осуществляет комиссия, включающая представителя социальных партнеров, старшего мастера и преподавателей специальных дисциплин и мастеров производственного обучения.

Оценка выставляется в журнал учебных занятий для профессиональных модулей в раздел учебной практики. По итогам промежуточной аттестации (ДЗ) обучающийся допускается к прохождению производственной практики по ПМ.

| Результаты обучения (освоенные ПК в рамках ВД) | Основные показатели оценки результата  | Формы и методы контроля и оценки результатов обучения |
|--|--|---|
| ПК 4.1. Подготавливает                         | – выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями | Экспертная оценка                                     |

|  |  |  |
|--|--|--|
| <p>ь 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>и регламентами, стандартами чистоты;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– проводить текущую уборку рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;</li> <li>– применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, соблюдать санитарные требования;</li> <li>– выбирать и применять моющие и дезинфицирующие средства;</li> <li>– владеть техникой ухода за весоизмерительным оборудованием;</li> <li>– мыть вручную и в посудомоечной машине, чистить и раскладывать на хранение кухонную посуду и производственный инвентарь в соответствии со стандартами чистоты;</li> <li>– соблюдать правила мытья кухонных ножей, острых, травмоопасных частей технологического оборудования;</li> <li>– соблюдать условия хранения кухонной посуды, инвентаря, инструментов</li> <li>– подготавливать к работе, проверять технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;</li> <li>– соблюдать правила техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда</li> <li>– выбирать, подготавливать материалы, посуду, контейнеры, оборудование для упаковки, хранения, подготовки к транспортированию готовых холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков</li> <li>– оценивать наличие, проверять органолептическим способом качество, безопасность обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, пряностей, приправ и других расходных материалов;</li> <li>– осуществлять их выбор в соответствии с технологическими требованиями;</li> <li>– обеспечивать их хранение в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;</li> </ul> <p>своевременно оформлять заявку на склад</p> | <p>результатов деятельности и при выполнении работ на различных этапах учебной практики</p> <p>Экспертная оценка выполнения контрольного практического задания</p> |
|--|--|--|

|  |   |  |
|--|---|--|
| <p>ПК 4.2.<br/>Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента</p> | <ul style="list-style-type: none"> <li>– подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов;</li> <li>– организовывать их хранение в процессе приготовления холодных сладких блюд, десертов с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства;</li> <li>– выбирать, подготавливать ароматические вещества;</li> <li>– взвешивать, измерять продукты, входящие в состав холодных сладких блюд, десертов в соответствии с рецептурой;</li> <li>– осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;</li> <li>– использовать региональные продукты для приготовления холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента</li> <li>– выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления холодных сладких блюд, десертов с учетом типа питания, вида основного сырья, его кулинарных свойств:</li> <li>готовить сладкие соусы;</li> <li>- хранить, использовать готовые виды теста;</li> <li>- нарезать, измельчать, протирать вручную и механическим способом фрукты, ягоды;</li> <li>- варить фрукты в сахарном сиропе, воде, вине;</li> <li>- запекать фрукты;</li> <li>- взбивать яичные белки, яичные желтки, сливки;</li> <li>- подготавливать желатин, агар-агар;</li> <li>- готовить фруктовые, ягодные, молочные желе, муссы, кремы, фруктовые, ягодные самбуки;</li> <li>- смешивать и взбивать готовые сухие смеси промышленного производства;</li> <li>- использовать и выпекать различные виды готового теста;</li> <li>– определять степень готовности отдельных полуфабрикатов, холодных сладких блюд, десертов;</li> </ul> | <p>Экспертная оценка результатов деятельности и при выполнении работ на различных этапах учебной практики</p> <p>Экспертная оценка выполнения контрольного практического задания</p> |
|--|---|--|

|   |  |   |
|---|--|---|
|   | <ul style="list-style-type: none"> <li>– доводить до вкуса;</li> <li>– выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления</li> <li>– проверять качество готовых холодных сладких блюд, десертов перед отпуском, упаковкой на вынос;</li> <li>– порционировать, сервировать и оформлять холодные сладкие блюда, десерты для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции;</li> <li>– соблюдать выход при порционировании;</li> <li>– выдерживать температуру подачи холодных сладких блюд, десертов;</li> <li>– охлаждать и замораживать полуфабрикаты для холодных сладких блюд, десертов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов;</li> <li>– хранить свежеприготовленные холодные сладкие блюда, десерты, полуфабрикаты для них с учетом требований по безопасности готовой продукции;</li> <li>– выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования</li> <li>– рассчитывать стоимость, вести расчет с потребителем при отпуске продукции на вынос;</li> <li>– владеть профессиональной терминологией; консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе холодных сладких блюд, десертов</li> </ul> |   |
| <p>ПК 4.3.<br/>Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента</p> | <ul style="list-style-type: none"> <li>– подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов;</li> <li>– организовывать их хранение в процессе приготовления горячих сладких блюд, десертов с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства;</li> <li>– выбирать, подготавливать ароматические вещества;</li> <li>– взвешивать, измерять продукты, входящие в состав горячих сладких блюд, десертов в соответствии с рецептурой;</li> <li>– осуществлять взаимозаменяемость</li> </ul>   | <p>Экспертная оценка результатов деятельности и при выполнении работ на различных этапах учебной практики</p> |



|  |  |  |
|--|--|--|
|  | <p>продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– использовать региональные продукты для приготовления горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента</li> <li>– выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления горячих сладких блюд, десертов с учетом типа питания, вида основного сырья, его кулинарных свойств;</li> <li>– определять степень готовности отдельных полуфабрикатов, горячих сладких блюд, десертов;</li> <li>– доводить до вкуса;</li> <li>– выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления;</li> <li>– выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления;</li> <li>– Проверять качество готовых горячих сладких блюд, десертов перед отпуском, упаковкой на вынос;</li> <li>– порционировать, сервировать и оформлять горячие сладкие блюда, десерты для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции;</li> <li>– соблюдать выход при порционировании;</li> <li>– выдерживать температуру подачи горячих сладких блюд, десертов;</li> <li>– охлаждать и замораживать полуфабрикаты для горячих сладких блюд, десертов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов;</li> <li>– хранить свежеприготовленные горячие сладкие блюда, десерты, полуфабрикаты для них с учетом требований по безопасности готовой продукции;</li> <li>– выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования</li> <li>– рассчитывать стоимость, вести расчет с потребителем при отпуске продукции на вынос;</li> <li>– владеть профессиональной терминологией; консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе горячих сладких блюд,</li> </ul> | <p>Экспертная оценка выполнения контрольного практического задания</p> |
|--|--|--|

|  | десертов  |  |
|--|---|--|
| <p>ПК 4.4.<br/>Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента</p> | <ul style="list-style-type: none"> <li>– подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов;</li> <li>– организовывать их хранение в процессе приготовления холодных напитков с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства;</li> <li>– выбирать, подготавливать ароматические вещества;</li> <li>– взвешивать, измерять продукты, входящие в состав холодных напитков в соответствии с рецептурой;</li> <li>– осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;</li> <li>– использовать региональные продукты для приготовления холодных напитков разнообразного ассортимента</li> <li>– выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления холодных напитков с учетом типа питания, вида основного сырья, его кулинарных свойств;</li> <li>- отжимать сок из фруктов, овощей, ягод;</li> <li>- смешивать различные соки с другими ингредиентам;</li> <li>- проваривать, настаивать плоды, свежие и сушеные, процеживать, смешивать настоем с другими ингредиентами;</li> <li>- готовить морс, компоты, холодные фруктовые напитки;</li> <li>- готовить квас из ржаного хлеба и готовых полуфабрикатов промышленного производства;</li> <li>- готовить лимонады;</li> <li>- готовить холодные алкогольные напитки;</li> <li>- готовить горячие напитки (чай, кофе) для подачи в холодном виде;</li> <li>подготавливать пряности для напитков;</li> <li>– определять степень готовности напитков;</li> <li>– доводить их до вкуса;</li> <li>– выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления, безопасно его</li> </ul> | <p>Экспертная оценка результатов деятельности и при выполнении работ на различных этапах учебной практики</p> <p>Экспертная оценка выполнения контрольного практического задания</p> |

|   |  |   |
|---|--|---|
|   | <p>использовать;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– соблюдать санитарные правила и нормы в процессе приготовления</li> <li>– проверять качество готовых холодных напитков перед отпуском, упаковкой на вынос;</li> <li>– порционировать, сервировать и оформлять холодные напитки для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции;</li> <li>– соблюдать выход при порционировании;</li> <li>– выдерживать температуру подачи холодных напитков;</li> <li>– хранить свежеприготовленные холодные напитки с учетом требований по безопасности готовой продукции;</li> <li>– выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования</li> <li>– рассчитывать стоимость;</li> <li>– владеть профессиональной терминологией;</li> </ul>  |   |
| <p>ПК 4.5.<br/>Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента</p> | <ul style="list-style-type: none"> <li>– подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов;</li> <li>– организовывать их хранение в процессе приготовления горячих напитков с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства;</li> <li>– выбирать, подготавливать ароматические вещества;</li> <li>– взвешивать, измерять продукты, входящие в состав горячих напитков в соответствии с рецептурой;</li> <li>– осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;</li> <li>– использовать региональные продукты для приготовления горячих напитков разнообразного ассортимента</li> <li>– выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления горячих напитков с учетом типа питания, вида основного сырья, его кулинарных свойств;</li> <li>– определять степень готовности;</li> </ul> | <p>Экспертная оценка результатов деятельности и при выполнении работ на различных этапах учебной практики</p> <p>Экспертная оценка выполнения контрольного практическ</p> |

|  |  |                    |
|--|--|--------------------|
|  | <ul style="list-style-type: none"> <li>– доводить их до вкуса;</li> <li>– выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления, безопасно его использовать;</li> <li>– соблюдать санитарные правила и нормы в процессе приготовления</li> <li>– Проверять качество готовых горячих напитков перед отпуском, упаковкой на вынос;</li> <li>– порционировать, сервировать и горячие напитки для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции;</li> <li>– соблюдать выход при порционировании;</li> <li>– выдерживать температуру подачи горячих напитков;</li> <li>– выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования;</li> <li>– рассчитывать стоимость;</li> <li>– владеть профессиональной терминологией;</li> </ul> | <p>ого задания</p> |
|--|--|--------------------|