Документ подписан простой электронной подписью

Информация о владельце:

ФИО: Баламирзоев Назим Лиодинович

Министерство науки и высшего образования РФ

Должность: Ректор

Дата подписания: 23 10,2025 14:05:52 Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего Уникальный программный ключ: 5cf0d6f89e80f49a334f6a4ba58e91f3326b9926 образования

«Дагестанский государственный технический университет»

ПРОГРАММА ПРАКТИЧЕСКОЙ ПОДГОТОВКИ В ФОРМЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

ПМ. 04. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учётом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

индекс и наименование практики по ОПОП

Практика

ДЛЯ СПЕЦИАЛЬНОСТИ

43.02.15 Поварское и кондитерское дело
код и полное наименование специальности

Основное общее образование
уровень образования, на базе которого осваивается ППССЗ

Факультет

Среднего профессионального образования
наименование факультета, где ведется дисциплина

кафедра

ТППОПиТ

СПО по специальности Мустафаева К.К., к.т.н. Разработчик « do » Зав. кафедрой, за которой закреплена практика Демирова А.Ф., д.т.н., профессор (ФИО уч. степень, уч. звание) подпись « 21 » 20/2r. Зав. выпускающей кафедрой по данной специальности Демирова А.Ф., д.т.н., профессор (ФИО уч. степень, уч. звание) подпись 20 22r. «21 » Программа одобрена на заседании предметной (цикловой) комиссии по специальности 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело» от 22.09 20.22 года, протокол № 1. Председатель предметной (цикловой) комиссии Демирова А.Ф., д.т.н., профессор (ФИО уч. степень, уч. звание) подпись (22) 0 g М.М. Абдусаламова Декан факультета Начальник ОПиСТВ Э.Б. Атуева Н.Л. Баламирзоев Проректор по УР

Программа составлена в соответствии с требованиями ФГОС СПО по

специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело с учетом рекомендаций и ОПОП

СОДЕРЖАНИЕ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	Стр.
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	7
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	10
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	11

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

1.1. Область применения программы

Учебная практика является частью ОПОП ПССЗ по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело в части освоения основного вида профессиональной деятельности по профессиональному модулю «Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учётом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания».

Практика направлена на формирование у обучающихся профессиональных компетенций, получение практического опыта по виду профессиональной деятельности, подготовку к осознанному и углубленному изучению междисциплинарного курса.

Место проведения учебной практики:

Учебная практика проводится в учебных кабинетах факультета СПО в г. Махачкала или в организациях, профиль деятельности которых соответствует профессиональной деятельности выпускников в соответствии с договором об организации практической подготовки обучающихся.

Учебная практика по проводится в форме практической деятельности обучающихся под непосредственным руководством и контролем преподавателей профессионального модуля. Структурно учебная практика включает три элемента: вводный инструктаж, задания (самостоятельная работа) и текущее инструктирование, заключительный инструктаж (подведение итогов).

1.2 Цели и планируемые результаты освоения учебной практики

Учебная практика направлена на формирование у обучающихся умений, приобретение первоначального практического опыта и реализуется для последующего освоения профессиональных компетенций по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

- С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности, обучающийся в ходе освоения программы учебной практики должен:
- разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры холодных и горячих десертов, напитков в соответствии с изменением спроса, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;
- обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности;
 - оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям;
- организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;
- применять, комбинировать различные способы приготовления, творческого оформления и подачи холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;
- соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ;
- порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции

В результате освоения программы учебной практики обучающимися осваиваются умения, знания и практический опыт

1.2.1. Перечень профессиональных компетенций

Код	Профессиональные компетенции			
ПМ. 04. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к				
реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учётом				
потребностей различных категорий потреб	ителей, видов и форм обслуживания			
ПК 4.1	Организовывать подготовку рабочих мест,			
	оборудования, сырья, материалов для приготовления			
	холодных и горячих сладких блюд десертов в			
	соответствии с инструкциями и регламентами			
ПК 4.2	Осуществлять приготовление, творческое			
	оформление и подготовку к реализации холодных			
	десертов сложного ассортимента с учетом			
	потребностей различных категорий потребителей			
	видов и форм обслуживания			
ПК 4.3	Осуществлять приготовление, творческое			
	оформление, подготовку к реализации горячих			
	десертов сложного ассортимента с учетом			
	потребностей различных категорий потребителей			
	видов и форм обслуживания			

1.2.2. В результате прохождения учебной практики по виду профессиональной деятельности обучающийся должен:

Вид деятельности – ПМ. 04. Организация и ведение процессов

иметь

практическ

формы обслуживания

ий опыт

<u>оформления</u>	и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков				
сложного а	ссортимента с учётом потребностей различных категорий потребителей,				
видов и фор	видов и форм обслуживания				
	ПК 4.1				
иметь практическ ий опыт	В организации и проведения подготовки рабочих мест, подготовки к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами				
уметь	контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности; оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям; организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами				
знать	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; ПК 4.2				

разработки ассортимента холодных десертов с учетом потребностей различных

категорий потребителей, видов и форм обслуживания; разработки, адаптации рецептур с

учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и

приготовления,

уметь	рецептуры холодных десертов, напитков в соответствии с изменением
	спроса, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм
	обслуживания; обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное
	использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности; применять, комбинировать различные способы приготовления,
	творческого оформления и подачи холодных и горячих десертов, напитков сложного
	ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;
	соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и
	дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ;
	порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции.
знать	рецептуры, современные методы приготовления, варианты оформления и подачи
SHUID	холодных десертов сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых,
	региональных; актуальные направления в приготовлении десертов и напитков; способы
	сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении
	холодных десертов; правила составления меню, разработки рецептур, составления заявок
	на продукты; виды и формы обслуживания, правила сервировки стола и правила подачи
	холодных и горячих десертов, напитков ПК 4.3
иметь	разработки ассортимента горячих десертов с учетом
практическ	потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; разработки, адаптации рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов,
ий опыт	разраоотки, адаптации рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания;
	подбора в соответствии с технологическими требованиями, оценки качества,
	безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовления различными методами,
	творческого оформления, эстетичной подачи горячих десертов
	сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных.
уметь	рецептуры горячих десертов в соответствии с изменением
	спроса, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм
	обслуживания;
	обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование
	сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности;
	оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям;
	применять, комбинировать различные способы приготовления, творческого
	оформления и подачи горячих десертов, напитков сложного ассортимента, в том
	числе авторских, брендовых, региональных;
	соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и
	дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ;
	порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом
	требований к безопасности готовой продукции.
знать	ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения горячих
	десертов, в том числе авторских, брендовых,
	региональных;
	рецептуры, современные методы приготовления, варианты оформления и подачи
	горячих десертов сложного приготовления, в том числе авторских,
	брендовых, региональных;
	актуальные направления в приготовлении десертов;
	способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при
	приготовлении горячих десертов;
	правила составления меню, разработки рецептур, составления заявок на продукты;
	r

виды и формы обслуживания, правила сервировки стола и правила подачи горячих десертов.

1.3. Количество часов, отводимое на освоение рабочей программы учебной практики

Всего - 72 часа.

Учебная практика проводится в шестом семестре.

Промежуточная аттестация в форме: зачет с оценкой.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

2.1. Структура учебной практики

Коды	Код и	Объём	Виды работ	Наименование тем	Количеств
профессион	наименован	нагрузк	_	учебной практики	о часов по
альных	ие	и, час			темам
компетенци	профессион				
й	ального				
	модуля				
1	2	3	4	5	6
ПК 4.1,	ПМ. 04	72	1. Оценка	Тема 1. 1.	8
ПК 4.2,	Организаци		наличия, выбор в	Характеристика	
ПК 4.3	я и ведение		соответствии с	процессов	
	процессов		технологически	приготовления,	
	приготовлен		МИ	подготовки к	
	ия,		требованиями,	реализации и	
	оформления		оценка качества	хранению холодных и	
	И		и безопасности	горячих десертов,	
	подготовки		основных	напитков	
	К		продуктов и		
	реализации		дополнительных		
	холодных и		ингредиентов,		
	горячих		организация их		
	десертов,		хранения до		
	напитков		момента		
	сложного		использования в		
	ассортимент		соответствии с		
	а с учётом		требованиями		
	потребносте		санитарных		
	й различных		правил.		
	категорий		2. Проверка		
	потребителе		соответствия		
	й, видов и		количества и		
	форм		качества		
	обслуживан		поступивших		
	ия		продуктов		
			накладной		

2 V	T 1 2	0
3. Хранение с	Тема 1.2.	8
учетом	Комбинирование	
температуры	способов	
подачи	приготовления	
холодных и	холодных и горячих	
горячих	сладких блюд,	
десертов,	десертов, напитков, с	
напитков на	учетом ассортимента	
раздаче.	продукции.	
4. Хранение		
свежеприготовле		
нных,		
охлажденных и		
замороженных		
холодных и		
горячих		
десертов,		
напитков		
сложного		
ассортимента с		
учетом		
требований по		
безопасности,		
соблюдения		
режимов		
хранения	T 12 T 6	0
5. Выбор	Тема 1.3. Требования к	8
контейнеров,	организации хранения	
упаковочных	полуфабрикатов и	
материалов,	готовых холодных и	
порционировани	горячих сладких блюд,	
e	десертов, напитков.	
(комплектование		
), эстетичная		
упаковка		
ГОТОВЫХ		
холодных и		
горячих		
десертов,		
напитков на		
вынос и для		
транспортирован		
ия. 6. Проведение		
текущей уборки		
рабочего места		
повара в		
соответствии с		
инструкциями и		
регламентами,		
стандартами		
чистоты: мытье		
вручную и в		
посудомоечной		
машине, чистка		
и раскладывание		
на хранение		l l

кухонной		
посуды и		
производственно		
го инвентаря в		
соответствии со		
стандартами		
чистоты		
1. Разработка	Тема 2.1.	8
ассортимента	Классификация,	
холодных и	ассортимент,	
горячих	требования к качеству,	
десертов,	пищевая ценность	
напитков с	холодных сладких	
учетом	блюд, десертов.	
потребностей	Правила выбора	
различных	основных продуктов и	
категорий	ингредиентов к ним	
потребителей,	подходящего типа.	
видов и форм	Основные	
обслуживания.	характеристики	
2. Разработка,	готовых	
адаптация	полуфабрикатов	
рецептур с	промышленного	
учетом	изготовления.	
взаимозаменяем	Актуальные	
ости сырья,	направления в	
продуктов,	приготовлении	
изменения	холодных сладких	
выхода	блюд.	
продукции, вида		
и формы		
обслуживания.	T 2.2	0
Проверка	Тема 2.2	8
органолептическ	Комбинирование	
им способом	различных способов и	
качества сырья.		
_	современные методы	
Определение	приготовления	
пищевой	приготовления холодных сладких	
пищевой ценности.	приготовления холодных сладких блюд (проваривание,	
пищевой ценности. Особенности	приготовления холодных сладких	
пищевой ценности. Особенности строения и	приготовления холодных сладких блюд (проваривание,	
пищевой ценности. Особенности	приготовления холодных сладких блюд (проваривание, тушение,	
пищевой ценности. Особенности строения и состава сырья используемого в	приготовления холодных сладких блюд (проваривание, тушение, вымачивание,	
пищевой ценности. Особенности строения и состава сырья	приготовления холодных сладких блюд (проваривание, тушение, вымачивание, смешивание,	
пищевой ценности. Особенности строения и состава сырья используемого в	приготовления холодных сладких блюд (проваривание, тушение, вымачивание, смешивание, карамелизация,	
пищевой ценности. Особенности строения и состава сырья используемого в европейской	приготовления холодных сладких блюд (проваривание, тушение, вымачивание, смешивание, карамелизация, желирование,	
пищевой ценности. Особенности строения и состава сырья используемого в европейской кухне. Оценка	приготовления холодных сладких блюд (проваривание, тушение, вымачивание, смешивание, карамелизация, желирование, взбивание с	
пищевой ценности. Особенности строения и состава сырья используемого в европейской кухне. Оценка качества и	приготовления холодных сладких блюд (проваривание, тушение, вымачивание, смешивание, карамелизация, желирование, взбивание с добавлением горячих	
пищевой ценности. Особенности строения и состава сырья используемого в европейской кухне. Оценка качества и безопасности	приготовления холодных сладких блюд (проваривание, тушение, вымачивание, смешивание, карамелизация, желирование, взбивание с добавлением горячих дополнительных	
пищевой ценности. Особенности строения и состава сырья используемого в европейской кухне. Оценка качества и безопасности при обработке.	приготовления холодных сладких блюд (проваривание, тушение, вымачивание, смешивание, карамелизация, желирование, взбивание с добавлением горячих дополнительных ингредиентов, взбивание при	
пищевой ценности. Особенности строения и состава сырья используемого в европейской кухне. Оценка качества и безопасности при обработке. Методы обработки и	приготовления холодных сладких блюд (проваривание, тушение, вымачивание, смешивание, карамелизация, желирование, взбивание с добавлением горячих дополнительных ингредиентов, взбивание при одновременном	
пищевой ценности. Особенности строения и состава сырья используемого в европейской кухне. Оценка качества и безопасности при обработке. Методы обработки и подготовки	приготовления холодных сладких блюд (проваривание, тушение, вымачивание, смешивание, карамелизация, желирование, взбивание с добавлением горячих дополнительных ингредиентов, взбивание при одновременном нагревании, взбивание	
пищевой ценности. Особенности строения и состава сырья используемого в европейской кухне. Оценка качества и безопасности при обработке. Методы обработки и подготовки продуктов для	приготовления холодных сладких блюд (проваривание, тушение, вымачивание, смешивание, карамелизация, желирование, взбивание с добавлением горячих дополнительных ингредиентов, взбивание при одновременном нагревании, взбивание с дополнительным	
пищевой ценности. Особенности строения и состава сырья используемого в европейской кухне. Оценка качества и безопасности при обработке. Методы обработки и подготовки продуктов для приготовления	приготовления холодных сладких блюд (проваривание, тушение, вымачивание, смешивание, карамелизация, желирование, взбивание с добавлением горячих дополнительных ингредиентов, взбивание при одновременном нагревании, взбивание с дополнительным охлаждением,	
пищевой ценности. Особенности строения и состава сырья используемого в европейской кухне. Оценка качества и безопасности при обработке. Методы обработки и подготовки продуктов для приготовления полуфабрикатов.	приготовления холодных сладких блюд (проваривание, тушение, вымачивание, смешивание, карамелизация, желирование, взбивание с добавлением горячих дополнительных ингредиентов, взбивание при одновременном нагревании, взбивание с дополнительным охлаждением, взбивание с	
пищевой ценности. Особенности строения и состава сырья используемого в европейской кухне. Оценка качества и безопасности при обработке. Методы обработки и подготовки продуктов для приготовления	приготовления холодных сладких блюд (проваривание, тушение, вымачивание, смешивание, карамелизация, желирование, взбивание с добавлением горячих дополнительных ингредиентов, взбивание при одновременном нагревании, взбивание с дополнительным охлаждением,	

оформления и охлаждение, подача. Замораживание, Требования к извлечение из форм качеству. Замороженных смесей, Условия и сроки раскатывание, хранения выпекание,	
Требования к извлечение из форм качеству. Замороженных смесей, условия и сроки раскатывание, хранения выпекание,	
качеству. замороженных смесей, Условия и сроки раскатывание, хранения выпекание,	l
Условия и сроки раскатывание, хранения выпекание,	
хранения выпекание,	
хранения выпекание,	
формование). Способы	
сокращения потерь и	
сохранения пищевой	
ценности продуктов.	
Проверка Тема 2.3. Рецептуры, 8	
органолептическ технология	
им способом приготовления,	
качества сырья. правила оформления и	
Определение отпуска горячих	
пищевой сладких блюд,	
ценности. десертов, в том числе	
Особенности региональных кухонь	
строения и мира (горячего суфле,	
состава сырья, пудингов, шарлоток,	
используемого в штруделей, блинчиков,	
американской яблок в тесте,	
кухне. фламбированных	
Особенности фруктов, блинчиков	
строения и фламбе, тирамису и	
состава сырья, т.д.). Подбор сладких	
используемого в соусов, способы	
африканской подачи соусов к	
кухне. Условия и сладким блюдам.	
сроки хранения	
сырья и готовой	
продукции.	
Оценка качества	
и безопасности	
при обработке.	
Методы	
обработки и	
подготовки	
продуктов для	
приготовления	
полуфабрикатов.	
Сервировка,	
варианты	
оформления и	
подача.	
Требования к	
качеству.	
Условия и сроки	
хранения	
Проверка Тема 3.1.	
органолептическ Классификация,	
им способом ассортимент,	
качества сырья. требования к качеству,	
Определение пищевая ценность	
пищевой холодных напитков.	
ценности. Правила выбора	

Особенности	OCHODIU IV HOOF THE T	
	основных продуктов и	
строения и	ингредиентов к ним	
состава сырья	подходящего типа.	
используемого	Актуальные	
ДЛЯ	направления в	
приготовления напитков.	приготовлении	
Условия и сроки	холодных напитков.	
хранения сырья		
и готовой		
продукции.		
Оценка качества		
и безопасности		
при обработке.		
Методы		
обработки и		
подготовки		
продуктов для		
приготовления		
полуфабрикатов.		
Сервировка,		
варианты		
оформления и		
подача.		
Требования к		
качеству.		
Условия и сроки		
_		
хранения		
хранения Разработка	Тема 3.2.	8
Разработка	Тема 3.2. Комбинирование	8
Разработка ассортимента	Комбинирование	8
Разработка ассортимента холодных и	Комбинирование различных способов и	8
Разработка ассортимента	Комбинирование различных способов и современные методы	8
Разработка ассортимента холодных и горячих	Комбинирование различных способов и	8
Разработка ассортимента холодных и горячих напитков с	Комбинирование различных способов и современные методы приготовления	8
Разработка ассортимента холодных и горячих напитков с учетом	Комбинирование различных способов и современные методы приготовления холодных напитков	8
Разработка ассортимента холодных и горячих напитков с учетом потребностей	Комбинирование различных способов и современные методы приготовления холодных напитков сложного	8
Разработка ассортимента холодных и горячих напитков с учетом потребностей различных	Комбинирование различных способов и современные методы приготовления холодных напитков сложного ассортимента.	8
Разработка ассортимента холодных и горячих напитков с учетом потребностей различных категорий	Комбинирование различных способов и современные методы приготовления холодных напитков сложного ассортимента. Способы сокращения	8
Разработка ассортимента холодных и горячих напитков с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	Комбинирование различных способов и современные методы приготовления холодных напитков сложного ассортимента. Способы сокращения потерь и сохранения	8
Разработка ассортимента холодных и горячих напитков с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм	Комбинирование различных способов и современные методы приготовления холодных напитков сложного ассортимента. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности	8
Разработка ассортимента холодных и горячих напитков с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	Комбинирование различных способов и современные методы приготовления холодных напитков сложного ассортимента. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности	8
Разработка ассортимента холодных и горячих напитков с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. Разработка,	Комбинирование различных способов и современные методы приготовления холодных напитков сложного ассортимента. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности	8
Разработка ассортимента холодных и горячих напитков с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. Разработка, адаптация	Комбинирование различных способов и современные методы приготовления холодных напитков сложного ассортимента. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности	8
Разработка ассортимента холодных и горячих напитков с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. Разработка, адаптация рецептур с	Комбинирование различных способов и современные методы приготовления холодных напитков сложного ассортимента. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности	8
Разработка ассортимента холодных и горячих напитков с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. Разработка, адаптация рецептур с учетом взаимозаменяем ости сырья,	Комбинирование различных способов и современные методы приготовления холодных напитков сложного ассортимента. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности	8
Разработка ассортимента холодных и горячих напитков с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. Разработка, адаптация рецептур с учетом взаимозаменяем ости сырья, продуктов,	Комбинирование различных способов и современные методы приготовления холодных напитков сложного ассортимента. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности	8
Разработка ассортимента холодных и горячих напитков с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. Разработка, адаптация рецептур с учетом взаимозаменяем ости сырья, продуктов, изменения	Комбинирование различных способов и современные методы приготовления холодных напитков сложного ассортимента. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности	8
Разработка ассортимента холодных и горячих напитков с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. Разработка, адаптация рецептур с учетом взаимозаменяем ости сырья, продуктов, изменения выхода	Комбинирование различных способов и современные методы приготовления холодных напитков сложного ассортимента. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности	8
Разработка ассортимента холодных и горячих напитков с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. Разработка, адаптация рецептур с учетом взаимозаменяем ости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида	Комбинирование различных способов и современные методы приготовления холодных напитков сложного ассортимента. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности	8
Разработка ассортимента холодных и горячих напитков с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. Разработка, адаптация рецептур с учетом взаимозаменяем ости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы	Комбинирование различных способов и современные методы приготовления холодных напитков сложного ассортимента. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности	8
Разработка ассортимента холодных и горячих напитков с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. Разработка, адаптация рецептур с учетом взаимозаменяем ости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания	Комбинирование различных способов и современные методы приготовления холодных напитков сложного ассортимента. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов	
Разработка ассортимента холодных и горячих напитков с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. Разработка, адаптация рецептур с учетом взаимозаменяем ости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания Разработка,	Комбинирование различных способов и современные методы приготовления холодных напитков сложного ассортимента. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов	8
Разработка ассортимента холодных и горячих напитков с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. Разработка, адаптация рецептур с учетом взаимозаменяем ости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания Разработка, адаптация	Комбинирование различных способов и современные методы приготовления холодных напитков сложного ассортимента. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов	
Разработка ассортимента холодных и горячих напитков с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. Разработка, адаптация рецептур с учетом взаимозаменяем ости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания Разработка,	Комбинирование различных способов и современные методы приготовления холодных напитков сложного ассортимента. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов	

	взаимозаменяем	(свежеотжатые соки,	
	ости сырья,	фруктово-ягодные	
	продуктов,	прохладительные	
	изменения	напитки, лимонады,	
	выхода	смузи, компоты,	
	продукции, вида	холодные чай и кофе,	
	и формы	коктейли, морсы, квас	
	обслуживания.	и т.д.). Варианты	
		подачи холодных	
		напитков.	
Всего			72

2.2.Тематический план и содержание учебной практики Профессиональный молуль и Солержание практики

Профессиональный модуль и темы	Содержание практики	Объем в часах		
ПМ. 04 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учётом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания				
Тема 1. 1. Характеристика процессов приготовления, подготовки к реализации и хранению холодных и горячих десертов, напитков	1. Оценка наличия, выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил. 2. Проверка соответствия количества и качества поступивших продуктов накладной.	8		
Тема 1.2. Комбинирование способов приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков, с учетом ассортимента продукции.	 Хранение с учетом температуры подачи холодных и горячих десертов, напитков на раздаче. Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения 	8		
Тема 1.3. Требования к организации хранения полуфабрикатов и готовых холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков.	5. Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка готовых холодных и горячих десертов, напитков на вынос и для транспортирования. 6. Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с	8		

	инструкциями и регламентами,	
	стандартами чистоты: мытье вручную и в	
	посудомоечной машине, чистка и	
	раскладывание на хранение кухонной	
	посуды и производственного инвентаря в	
	соответствии со стандартами чистоты.	
Тема 2.1. Классификация, ассортимент, требования к	1. Значение координации деятельности подчиненного персонала с другими	8
качеству, пищевая ценность	службами и подразделениями организации	
холодных сладких блюд, десертов.	питания. Координация – как средство	
Правила выбора основных	оптимизации	
продуктов и	производственных процессов организации	
ингредиентов к ним подходящего	питания.	
типа. Основные характеристики	2. Методы осуществления взаимосвязи	
ГОТОВЫХ	между подразделениями организации	
полуфабрикато в промышленного изготовления.	питания. Координация работы бригады	
Актуальные направления в	поваров (кондитеров) с деятельностью	
приготовлении холодных сладких	служб снабжения, обслуживания и	
блюд.	другими структурными подразделениями	
omeg.	организации питания	
Тема 2.2 Комбинирование	Проверка органолептическим способом	8
различных способов и	качества сырья. Определение пищевой	O
современные методы	<u> </u>	
приготовления холодных сладких	ценности. Особенности строения и состава	
блюд (проваривание, тушение,	сырья, используемого в европейской	
вымачивание, смешивание,	кухне. Особенности строения и состава	
карамелизация, желирование,	сырья, используемого во французской	
взбивание с добавлением горячих дополнительных ингредиентов,	кухне. Условия и сроки хранения сырья и	
взбивание при одновременном	готовой продукции. Оценка качества и	
нагревании, взбивание с	безопасности при обработке. Методы	
дополнительным охлаждением,	обработки и подготовки продуктов для	
взбивание с периодическим	приготовления полуфабрикатов.	
замораживанием; охлаждение,		
замораживание, извлечение из	Сервировка, варианты оформления и	
форм замороженных смесей,	подача. Требования к качеству. Условия и	
раскатывание, выпекание, формование). Способы	сроки хранения	
сокращения потерь и сохранения		
пищевой ценности продуктов.		
Тема 2.3. Рецептуры, технология	Проверка органолептическим способом	8
приготовления, правила	качества сырья. Определение пищевой	
оформления и отпуска горячих	ценности. Особен-ности строения и	
сладких блюд, десертов, в том	_	
числе региональных кухонь мира	состава сырья используемого в арабской	
(горячего суфле, пудингов, шарлоток, штруделей, блинчиков,	кухне. Особенности строения и состава	
шарлоток, штруделеи, олинчиков, яблок в тесте, фламбированных	сырья, используемого в турецкой кухне.	
фруктов, блинчиков фламбе,	Условия и сроки хранения сырья и готовой	
тирамису и т.д.). Подбор сладких	продукции. Оценка качества и	
соусов, способы подачи соусов к	безопасности при обработке. Методы	
сладким блюдам.	обработки и подготовки продуктов для	
	обработки и подготовки продуктов для	

	приготовления полуфабрикатов. Сервировка, варианты оформления и подача. Требования к качеству. Условия и сроки хранения	
Тема 3.1. Классификация, ассортимент, требования к качеству, пищевая ценность холодных напитков. Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним подходящего типа. Актуальные направления в приготовлении холодных напитков.	Проверка органолептическим способом качества сырья. Определение пищевой ценности. Особенности строения и состава сырья используемого для приготовления напитков. Условия и сроки хранения сырья и готовой продукции. Оценка качества и безопасности при обработке. Методы обработки и подготовки продуктов для приготовления полуфабрикатов. Сервировка, варианты оформления и подача. Требования к качеству. Условия и сроки хранения	8
Тема 3.2. Комбинирование различных способов и современные методы приготовления холодных напитков сложного ассортимента. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов	1. Разработка ассортимента холодных и горячих напитков с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. 2. Разработка, адаптация рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания	8
Тема 3.3. Рецептуры, технология приготовления холодных напитков (свежеотжатые соки, фруктово-ягодные прохладительные напитки, лимонады, смузи, компоты, холодные чай и кофе, коктейли, морсы, квас и т.д.). Варианты подачи холодных напитков.	Разработка, адаптация рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания.	8
Итого:	•	72
Промежуточная аттестация в фор	оме зачета с оценкой	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

3.1 Материально-техническое обеспечение

Реализация программы учебной практики осуществляется с использованием специальных помещений (в соответствии с ФГОС и ОПОП):

Лаборатория «Учебная кухня ресторана»:

- рабочее место преподавателя,
- место для презентации готовой кулинарной продукции;
- компьютер,
- мультимедийные обучающие материалы;
- весы настольные электронные;
- пароконвектомат;
- жарочная поверхность;
- жарочный шкаф;
- микроволновая печь;
- расстоечный шкаф;
- плита электрическая;
- шкаф холодильный;
- шкаф морозильный;
- шкаф пекарский;
- тестораскаточная машина;
- миксер; соковыжималка;
- машина тестомесительная;
- набор инструментов для карвинга;
- стол производственный;
- стеллаж передвижной;
- моечная ванна двухсекционная;
- кофемашина и др.

3.2 Перечень информационного обеспечения обучения

(учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы)

3.2.1. Основная литература:

- 1. Приготовление сладких блюд и напитков (ПМ.07): учебное пособие / авт.-сост. О.В. Пичугина, А.А. Богачева, Н.Н. Клименко. Ростов-на-Дону: Феникс, 2018. 196 с.: табл., схем. (Среднее профессиональное образование). Библиогр. в кн. ISBN 978-5-222-28642-5; То же [Электронный ресурс]. URL: http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=486055 ЭБС
- 2. Гигиена и санитария общественного питания : учебное пособие / С.И. Сычик, Е.В. Федоренко, Н.Д. Коломиец и др. ; под общ. ред. С.И. Сычика, Е.В. Федоренко. Минск : РИПО, 2017. 136 с. : табл., ил. Библиогр.: с. 117-119. ISBN 978-985-503-644-0 3. Семичева Г.П. Приготовление и оформление холодных блюд и закусок: учеб.для учащихся учреждений сред.проф.образования / Г.П. Семичева. 1-е изд. М. : Издательский центр «Академия», 2017. 208 с.
- 3. Новикова, Е.В. Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента: учебник / Новикова Е.В. М.: КноРус, 2019. 578 с. URL: https://book.ru/book/931854 (дата обращения: 28.01.2020). —Текст: электронный.

- 4. Экспертиза мучных кондитерских изделий. Качество и безопасность : учебник / Т.В. Рензяева, И.Ю. Резниченко, Т.В. Савенкова, В.М. Позняковский ; под общ. ред. В.М. Позняковского. —М.: ИНФРА-М, 2020. 274 с. [Электронный ресурс]. www.dx.doi.org/10.12737/21711. Текст : электронный. URL: https://new.znanium.com/catalog/product/1048321 (дата обращения: 28.01.2020).
- 5. Васюкова, А.Т. Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий : учебно-практическое пособие / Васюкова А.Т., Жилина Т.С. М.: КноРус, 2020. 325 с. URL: https://book.ru/book/934332 (дата обращения: 28.01.2020). Текст : электронный.
- 6. Васюкова, А.Т. Организация процесса приготовления и приготовление сложных лебобулочных, мучных кондитерских изделий: учебник / Васюкова А.Т. М.: KhoPyc,2020. 247 с. URL: https://book.ru/book/934333 (дата обращения: 29.01.2020). Текст: электронный.
- 7. Чижикова, О. Г. Технология производства хлеба и хлебобулочных изделий : учебник для среднего профессионального образования / О. Г. Чижикова, Л. О. Коршенко. 2-е изд., испр. и доп. М.: Юрайт, 2019. 178 с. Текст : электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. URL: https://biblio-online.ru/bcode/437374 (дата обращения: 29.01.2020).
- 8. Апет, Т.К. Технология приготовления мучных изделий : учебное пособие : / Т.К. Апет. –Минск : РИПО, 2016. 351 с. : табл., ил. Режим доступа: по подписке. URL:http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=463524 (дата обращения: 29.01.2020). Текст :электронный.
- 9. Приготовление и оформление простых хлебобулочных изделий и хлеба (ПМ.08) : учебное пособие / авт.-сост. Т.А. Якутина, Т.И. Турова, Н.Н. Клименко. Ростов-на-Дону: Феникс, 2018. 311 с. : . Режим доступа: по подписке. URL:http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=486053 (дата обращения: 29.01.2020). Текст: электронный.
- 10. Мучные кулинарные и кондитерские изделия: практическое руководство / А. С. Ратушный, С. С. Аминов, К. Н. Лобанов [и др.]; под ред. А. С. Ратушного. 2-е изд. М.: «Дашков и К°», 2019. 81 с. Текст: электронный. URL:https://new.znanium.com/catalog/product/1081705 (дата обращения: 29.01.2020)

3.2.2. Электронные издания (электронные ресурсы):

- 1. http://biblioclub.ru ЭБС «Университетская библиотека онлайн»;
- 2. www.elibrary.ru Научная электронная библиотека e-library;
- 3. <u>www.library.stavsu.ru</u> Электронная библиотека и электронный каталог научной библиотеки СКФУ;
- 4. <u>www.window.edu.ru</u> Информационная система «Единое окно доступа к образовательным ресурсам».

3.2.3. Дополнительные источники:

1. Приготовление и оформление простых хлебобулочных изделий и хлеба : учебное пособие /авт.-сост. Т.А. Якутина, Т.И. Турова, Н.Н. Клименко. – Ростов-на-Дону : Феникс, 2018. – 311с. : табл., схем. – Режим доступа: по подписке. – URL:

- http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=486053 (дата обращения: 28.01.2020). Текст :электронный.
- 2. Мучные кулинарные и кондитерские изделия : практическое руководство / А. С. Ратушный, С. С. Аминов, К. Н. Лобанов [и др.] ; под ред. А. С. Ратушного. 2-е изд. М.: «Дашков иК°», 2019. 81 с. Текст : электронный. URL: https://new.znanium.com/catalog/product/1081705 (дата обращения: 28.01.2020)
- 3. Васюкова, А.Т. Организация процесса приготовления и приготовление сложных лебобулочных, мучных кондитерских изделий. Лабораторный практикум: учебник / Васюкова А.Т. М.: Русайнс, 2017. 250 с. —URL: https://book.ru/book/927508 (дата обращения: 28.01.2020). Текст: электронный.
- 4. Васюкова, А.Т. Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. Лабораторный практикум: учебник / Васюкова А.Т. М.: Русайнс, 2017. 250 с. URL: https://book.ru/book/927508 (дата обращения: 29.01.2020). Текст: электронный.
- 5. Васюкова, А.Т. Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий : учебно-практическое пособие / Васюкова А.Т., Жилина Т.С. М.: КноРус, 2020. 325 с. URL: https://book.ru/book/934332 (дата обращения: 29.01.2020). Текст : электронный.
- 6. Юсупова, Г. Г. Технология мукомольного производства : учеб. пособие / Г.Г. Юсупова, О.Н. Бердышникова. М. : ИНФРА-М, 2019. 180 с. Текст : электронный. URL: https://new.znanium.com/catalog/product/1002071 (дата обращения: 29.01.2020)
- 7. Шапкарина, А.И. Технология приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. Лабораторный практикум: учебное пособие / А.И. Шапкарина, С.В. Минаева, Н.А. Янпольская; Воронеж, 2016. 185 с.: табл. Режим доступа: по подписке. URL: http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=482027 (дата обращения: 29.01.2020). Текст:электронный.
- 8. Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста: учебник / авт.-сост. А.А. Богачева, О.В. Пичугина, А.А. Кучеренко, Д.Р. Алхасова. Ростовна-Дону: Феникс, 2018. 213 с.: Режим доступа: по подписке. URL: http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=486043 (дата обращения: 29.01.2020). Текст:электронный.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

Контроль и оценка результатов освоения учебной практики осуществляется руководителем практики в процессе самостоятельного выполнения обучающимися технологических работ.

Результаты обучения	Формы и методы контроля	
(освоенные умения, знания и практический опыт	и оценки	
в рамках вида деятельности)		

Вид деятельности – ПМ. 04. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с

учётом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

Умения:

ПК 4.1

контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности; оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям; организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами

Наблюдение за деятельностью обучающегося на учебной практике.

Анализ документов, подтверждающих выполнение соответствующих работ (отчет о

практике, характеристика, дневник прохождения практики).

Зачет с оценкой в форме защиты отчета по учебной практике.

Знания:

ПК 4.1

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;

Практический опыт в: организации и проведения подготовки рабочих мест, подготовки к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами

Умения:

ПК 4.2

рецептуры, современные методы приготовления, варианты оформления и подачи холодных десертов сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных; актуальные направления в приготовлении десертов и напитков; способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении холодных десертов; правила составления меню, разработки рецептур, составления заявок на продукты; виды и формы обслуживания, правила сервировки стола и правила подачи холодных и горячих десертов, напитков

Наблюдение за деятельностью обучающегося на учебной практике.

Анализ документов, подтверждающих выполнение соответствующих работ (отчет о

практике, характеристика, дневник прохождения практики).

Зачет с оценкой в форме защиты отчета по учебной практике.

Знания:

ПК 4.2

рецептуры холодных десертов, напитков в соответствии изменением спроса, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности; применять, комбинировать различные способы приготовления, творческого оформления и подачи холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных; соблюдать правила

сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ; порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции.

Практический опыт в: разработки ассортимента холодных десертов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; разработки, адаптации рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания

Умения:

ПК 4.3.

рецептуры горячих десертов в соответствии с изменением спроса, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности; оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям; применять, комбинировать различные способы приготовления, творческого оформления и подачи горячих десертов, напитков сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных; соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ; порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции.

Знания:

ПК 4.3

ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения горячих десертов, в том числе авторских, брендовых, региональных;рецептуры, современные методы приготовления, варианты оформления и подачи горячих десертов сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных; актуальные направления в приготовлении десертов; способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении горячих десертов; правила составления меню, разработки рецептур, составления заявок на продукты;виды и формы обслуживания, правила сервировки стола и правила подачи горячих десертов.

Практический опыт в: разработки ассортимента горячих десертов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; разработки, адаптации рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания; подбора в соответствии с технологическими требованиями, оценки качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовления различными методами, творческого оформления, эстетичной подачи

Наблюдение за деятельностью обучающегося на учебной практике.

Анализ документов, подтверждающих выполнение соответствующих работ (отчет о

практике, характеристика, дневник прохождения практики).

Зачет с оценкой в форме защиты отчета по учебной практике.

горячих десертов сложного приготовления, в том числе авторских,	
брендовых, региональных.	