Министерство общего и профессионального образования Ростовской области

государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение

Ростовской области

«Ростовский – на – Дону железнодорожный техникум»

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА**

**УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ**

**ПМ 04** «**Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента.**»

**по специальности**

43.01.09 Повар, кондитер

**квалификация**

Повар,кондитер

г. Ростов-на-Дону

2019 г.

Рабочая программа учебной практики разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта по профессии 43.01.09 Повар,кондитер, утвержденного Приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 09.12.2016г. № 1569.

Разработчики:

Емельяненко Виктория Викторовна мастер производственного обучения

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Рассмотрен на заседании МК «\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_»  Протокол № \_\_\_\_\_\_\_\_от «\_\_\_» \_\_\_\_\_\_\_\_\_ 2019 г.  Председатель МК  \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_Баталина В.А.  Согласовано:  Старший мастер  \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_Жигалов В.Б.  «\_\_\_\_\_»\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_2019 г. |  | Утверждаю:  Заместитель директора по УПР  \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_Гугуева Н.С.  от «\_\_\_» \_\_\_\_ 2019 г. |

**СОДЕРЖАНИЕ**

|  |  |
| --- | --- |
|  | стр. |
| 1. **ПАСПОРТ рабочей ПРОГРАММЫ учебной практики** |  |
| 1. **СТРУКТУРА и содержание учебной практики** |  |
| 1. **условия реализации программы учебной практики** |  |
| 1. **Контроль и оценка результатов Освоения учебной практики** |  |
| 1. **Приложения** |  |

1. **паспорт рабочей ПРОГРАММЫ учебной практики**

**1.1. Область применения программы**

Рабочая программа учебной практикиявляется частью программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих в соответствии с ФГОС по профессии 43.01.09 «Повар, кондитер» в части освоения квалификации «Повар, кондитер».

* 1. **Место учебной практики в структуре программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих**

Учебная практика входит в профессиональный модуль ПМ 04 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента. наряду с МДК 04 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента и производственной практикой.

**1.3. Цели и задачи практики – требования к результатам освоения дисциплины:**

Учебная практика направлена на формирование у обучающегося общих компетенций, а также профессиональных компетенций, приобретение умений и реализуется в рамках профессиональных модулей ППКРС по каждому из видов профессиональной деятельности, предусмотренных ФГОС по профессии 43.01.09 «Повар, кондитер».

|  |
| --- |
| **Профессиональные компетенции / Общие компетенции** |
| 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, напитков разнообразного ассортимента.  ПК 4.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента.  ПК 4.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента.  ПК 4.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента.  ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.  ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.  ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.  ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.  ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.  ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей.  ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.  ОК 08. Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.  ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.  ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.  ОК 11. Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере. |

В результате освоения учебной практики обучающийся должен:

**уметь:**

- рационально организовывать, проводить уборку рабочего места повара, выбирать, подготавливать к работе, безопасно эксплуатировать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы с учетом инструкций и регламентов;

- соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;

- выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных;

- порционировать, комплектовать, эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований безопасности готовой продукции.

**1.4. Количество часов на освоение программы учебной практики:**

максимальной нагрузки обучающегося 132 часа,

на 3 курсе – 132 часа (6 семестр)

**2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРАКТИКИ**

**2.1. Объем учебной практики**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **ПМ** | **Виды работ** | ***Объем*** | |
| ПМ 04 | **Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента.** | ***часов*** | ***дней*** |
| Приготовление горячих сладких блюд (суфле яблочное, суфле ягодное). Оформление, отпуск, хранение. | **6** | 1 |
| Приготовление горячих сладких блюд (пудинг яблочный с орехами, пудинг сухарный, пудинг бисквитный, пудинг шоколадный). Оформление, отпуск, хранение. | **6** | 1 |
| Приготовление горячих сладких блюд (каша гурьевская, яблоки с рисом). Оформление, отпуск, хранение. | **6** | 1 |
| Приготовление горячих сладких блюд ( апельсины запеченные , карамелизованная груша, фрукты в карамели). Оформление, отпуск, хранение. | **6** | 1 |
| Приготовление горячих сладких блюд (яблоки в кляре, шарлотка с яблоками, яблоки по-киевски). Оформление, отпуск, хранение. | **6** | 1 |
| Приготовление сладких соусов (соус шоколадный, соус абрикосовый, соус черносмородиновый, соус коньячный). Оформление, отпуск, хранение. | **6** | 1 |
| Приготовление десертных кремов (заварной, пломбир, сироп, белково-масляный ). Оформление, отпуск, хранение. | **6** | 1 |
| Приготовление холодных сладких блюд (натуральные фрукты и ягоды). Оформление, отпуск, хранение. | **6** | 1 |
| Приготовление холодных сладких блюд (йогурт фруктовый, шоколадный мусс, яблочный зефир). Оформление, отпуск, хранение. | **6** | 1 |
| Приготовление желированных сладких блюд (кисели, желе). Оформление, отпуск, хранение. | **6** | 1 |
| Приготовление желированных сладких блюд ( мармелад, ванильная панакота, чизкейк с маскарпоне). Оформление, отпуск, хранение. | **6** | 1 |
| Приготовление мороженого. Оформление, отпуск, хранение. | **6** | 1 |
| Приготовление сладких блюд из теста (улитки с сахаром, пончики, кукурузные панкейки). Оформление, отпуск, хранение. | **6** | 1 |
| Приготовление сладких блюд из теста ( творожно-шоколадный десерт, шоколадная галета с вишней, шоколадно-ореховый фуджи). Оформление, отпуск, хранение. | **6** | 1 |
| Приготовление сладких блюд из теста (безе, меренга, брауни с мятным сыром). Оформление, отпуск, хранение. | **6** | 1 |
| Приготовление сладких блюд из теста (имбирные пряники, тульские пряники, кексы, мафины). Оформление, отпуск, хранение. | **6** | 1 |
| Приготовление сладких блюд из теста (бисквит и изделия из него). Оформление, отпуск, хранение. | **6** | 1 |
| Приготовление сладких блюд из творога (чизкейк, львовский сырник, глазированный сырок, сочники, творожное бланманже с бананом). Оформление, отпуск, хранение. | **6** | 1 |
| Приготовление холодных напитков (квас, крюшон, напитков на основе чая, кофе). Оформление, отпуск, хранение. | **6** | 1 |
| Приготовление горячих напитков (кофе, кофейные напитки, горячий шоколад с медом и корицей, безалкогольный глинтвейн, чай-латте, имбирно- медовый сбитень). Оформление, отпуск, хранение. | **6** | 1 |
|  | Элементы оформления десертов и сладких блюд . | **6** | 1 |
|  | **Дифференцированный зачет** | **6** | 1 |
| **Итого** | | **132** | 22 |

**2.2. Тематический план и содержание учебной практики**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Наименование ПМ и МДК** | **Виды работ** | **Объем часов** | **Уровень освоения** |
| **1** | **2** | **3** | **4** |
| **ПМ 04** | «**Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента.**» |  |  |
|  | **Виды работ по теме 1 «**Приготовление горячих сладких блюд (суфле яблочное, суфле ягодное). Оформление, отпуск, хранение**»** | **6** | 2 |
|  | 1. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования.  2. Оценка качества сырья и продуктов. Особенности обработки некоторых свежих плодов и ягод.  3. Подготовка консервированных, свежезамороженных, сушеных плодов и ягод.  4. Хранение сырья. |  |  |
|  | **Виды работ по теме 2** **«**Приготовление горячих сладких блюд (пудинг яблочный с орехами, пудинг сухарный, пудинг бисквитный, пудинг шоколадный). Оформление, отпуск, хранение.» | **6** | 2 |
|  | 1. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования.  2. Подготовка свежих плодов, ягод и дополнительного сырья к производству.  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.  4. Приготовление, оформление горячих сладких блюд (пудинг яблочный с орехами, пудинг сухарный, пудинг бисквитный, пудинг шоколадный), в том числе региональных, с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции.  5. Оценка качества гопячих сладких блюд перед отпуском, упаковкой на вынос.  6. Хранение с учетом температуры подачи на раздаче.  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.  8. Хранение блюд. |  |  |
|  | **Виды работ по теме 3 «**Приготовление горячих сладких блюд (каша гурьевская, яблоки с рисом). Оформление, отпуск, хранение» | **6** | *2* |
|  | 1. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования.  2. Подготовка свежих плодов, ягод и дополнительного сырья к производству.  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.  4. Приготовление, оформление каши гурьевской, яблок с рисом из свежих фруктов, в том числе региональных, с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции.  5. Оценка качества перед отпуском, упаковкой на вынос.  6. Хранение с учетом температуры подачи на раздаче.  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.  8. Хранение блюд. |  |  |
|  | **Виды работ по теме 4 «**Приготовление горячих сладких блюд ( апельсины запеченные , карамелизованная груша, фрукты в карамели). Оформление, отпуск, хранение.» | **6** | *2* |
|  | 1. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования.  2. Подготовка свежих фруктов и дополнительного сырья к производству.  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.  4. Приготовление, оформление киселя из свежих фруктов, цитрусов; в том числе региональных, с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции.  5. Оценка качества холодных сладких блюд перед отпуском, упаковкой на вынос.  6. Хранение с учетом температуры подачи на раздаче.  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.  8. Хранение блюд. |  |  |
|  | **Виды работ по теме 5 «**Приготовление горячих сладких блюд (яблоки в кляре, шарлотка с яблоками, яблоки по-киевски). Оформление, отпуск, хранение.**»** | **6** | *2* |
|  | 1. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования.  2. Подготовка свежих плодов, ягод и дополнительного сырья к производству.  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.  4. Приготовление, оформление сладких блюд (яблоки в кляре, шарлотка с яблоками, яблоки по-киевски), с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции.  5. Оценка качества холодных сладких блюд перед отпуском, упаковкой на вынос.  6. Хранение с учетом температуры подачи на раздаче.  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.  8. Хранение блюд. |  |  |
|  | **Виды работ по теме 6 «**Приготовление сладких соусов (соус шоколадный, соус абрикосовый, соус черносмородиновый, соус коньячный). Оформление, отпуск, хранение.**»** | **6** | *2* |
|  | 1. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования.  2. Подготовка продуктов и дополнительного сырья к производству.  3. Приготовление соуса шоколадного, соуса абрикосового, соуса черносмородинового, соуса коньячного.  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.  5. Хранение блюд. |  |  |
|  | **Виды работ по теме 7 «**Приготовление десертных кремов (заварной, пломбир, сироп, белково-масляный ). Оформление, отпуск, хранение.» | **6** | *2* |
|  | 1. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования.  2. Подготовка продуктов и дополнительного сырья к производству.  3. Выбор, применение, комбинирование методов приготовления десертных кремов с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа.  4. Приготовление, оформление различных кремов, в том числе региональных, с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции.  5. Оценка качества десертных кремов перед отпуском, упаковкой на вынос.  6. Хранение с учетом температуры подачи на раздаче.  7. Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление десертных кремов разнообразного ассортимента для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции.  8. Хранение блюд. |  |  |
|  | **Виды работ по теме 8 «**Приготовление холодных сладких блюд (натуральные фрукты и ягоды). Оформление, отпуск, хранение.**»** | **6** | *2* |
|  | 1. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования.  2. Подготовка свежих плодов, ягод и дополнительного сырья к производству.  3. Выбор, применение, комбинирование методов приготовления холодных сладких блюд из натуральных фруктов и ягод с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа.  4. Приготовление, оформление мешочков с ягодами, в том числе региональных, с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции.  5. Оценка качества холодных сладких блюд перед отпуском, упаковкой на вынос.  6. Хранение с учетом температуры подачи на раздаче.  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.  8. Хранение блюд. |  |  |
|  | **Виды работ по теме 9 «**Приготовление холодных сладких блюд (йогурт фруктовый, шоколадный мусс, яблочный зефир). Оформление, отпуск, хранение.» | **6** | *2* |
|  | 1. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования.  2. Подготовка основных ингредиентов и дополнительного сырья к производству.  3. Приготовление холодных сладких блюд.  4. Оценка качества и хранение. |  |  |
|  | **Виды работ по теме 10 «**Приготовление желированных сладких блюд (кисели, желе). Оформление, отпуск, хранение.**»** | **6** | *2* |
|  | 1. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования.  2. Подготовка свежих плодов, ягод и дополнительного сырья к производству.  3. Выбор, применение, комбинирование методов приготовления желированных сладких блюд.  4. Приготовление желированных сладких блюд с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции.  5. Оценка качества холодных напитков перед отпуском, упаковкой на вынос.  6. Хранение с учетом температуры подачи на раздаче. |  |  |
|  | **Виды работ по теме 11 «**Приготовление желированных сладких блюд ( мармелад, ванильная панакота, чизкейк с маскарпоне). Оформление, отпуск, хранение.» | **6** | *2* |
|  | 1. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования.  2. Подготовка сырья к производству.  3. Выбор, применение, комбинирование методов приготовления с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа.  4. Приготовление желированных сладких блюд ( мармелад, ванильная панакота, чизкейк с маскарпоне), с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции.  5. Оценка качества горячих напитков перед отпуском, упаковкой на вынос.  6. Хранение с учетом температуры подачи на раздаче. |  |  |
|  | **Виды работ по теме 12 «**Приготовление мороженого. Оформление, отпуск, хранение.» | **6** | *2* |
|  | 1. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования.  2. Подготовка сырья к производству.  3. Выбор, применение, комбинирование методов приготовления мороженного с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа.  4. Оценка качества горячих напитков перед отпуском, упаковкой на вынос.  5. Хранение с учетом температуры подачи на раздаче. |  |  |
|  | **Виды работ по теме 13 «**Приготовление сладких блюд из теста (улитки с сахаром, пончики, кукурузные панкейки). Оформление, отпуск, хранение.» |  |  |
|  | 1. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования.  2. Подготовка сырья к производству.  3. Выбор, применение, комбинирование методов приготовления с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа.  4. Приготовление сладких блюд из теста (улитки с сахаром, пончики, кукурузные панкейки), с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции.  5. Оценка качества перед отпуском, упаковкой на вынос.  6. Хранение с учетом температуры подачи на раздаче. |  |  |
|  | **Виды работ по теме 14 «**Приготовление сладких блюд из теста ( творожно-шоколадный десерт, шоколадная галета с вишней, шоколадно-ореховый фуджи). Оформление, отпуск, хранение.» |  |  |
|  | 1. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования.  2. Подготовка сырья к производству.  3. Выбор, применение, комбинирование методов приготовления с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа.  4. Приготовление сладких блюд из теста ( творожно-шоколадный десерт, шоколадная галета с вишней, шоколадно-ореховый фуджи), с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции.  5. Оценка качества перед отпуском, упаковкой на вынос.  6. Хранение с учетом температуры подачи на раздаче. |  |  |
|  | **Виды работ по теме 15 «**Приготовление сладких блюд из теста (безе, меренга, брауни с мятным сыром).» |  |  |
|  | 1. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования.  2. Подготовка сырья к производству.  3. Выбор, применение, комбинирование методов приготовления с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа.  4. Приготовление сладких блюд из теста (безе, меренга, брауни с мятным сыром), с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции.  5. Оценка качества перед отпуском, упаковкой на вынос.  6. Хранение с учетом температуры подачи на раздаче. | 6 |  |
|  | **Виды работ по теме 16 «**Приготовление сладких блюд из теста (имбирные пряники, тульские пряники, кексы, мафины). Оформление, отпуск, хранение.» |  |  |
|  | 1. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования.  2. Подготовка сырья к производству.  3. Выбор, применение, комбинирование методов приготовления с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа.  4. Приготовление сладких блюд из теста (имбирные пряники, тульские пряники, кексы, мафины), с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции.  5. Оценка качества перед отпуском, упаковкой на вынос.  6. Хранение с учетом температуры подачи на раздаче. |  |  |
|  | **Виды работ по теме 17 «**Приготовление сладких блюд из теста (бисквит и изделия из него). Оформление, отпуск, хранение.» |  |  |
|  | 1. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования.  2. Подготовка сырья к производству.  3. Выбор, применение, комбинирование методов приготовления с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа.  4. Приготовление с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции.  5. Оценка качества готовых изделий перед отпуском, упаковкой на вынос.  6. Хранение с учетом температуры подачи на раздаче. |  |  |
|  | **Виды работ по теме 18 «**Приготовление сладких блюд из творога (чизкейк, львовский сырник, глазированный сырок, сочники, творожное бланманже с бананом). Оформление, отпуск, хранение.» |  |  |
|  | 1. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования.  2. Подготовка сырья к производству.  3. Выбор, применение, комбинирование методов приготовления с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа.  4. Приготовление сладких блюд из творога(чизкейк, львовский сырник, глазированный сырок, сочники, творожное бланманже с бананом), с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции.  5. Оценка качества в перед отпуском, упаковкой на вынос.  6. Хранение с учетом температуры подачи на раздаче. |  |  |
|  | **Виды работ по теме 19 «**Приготовление холодных напитков (квас, крюшон, напитков на основе чая, кофе). Оформление, отпуск, хранение.» |  |  |
|  | 1. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования.  2. Подготовка сырья к производству.  3. Выбор, применение, комбинирование методов приготовления с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа.  4. Приготовление холодных напитков, с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции.  5. Оценка качества перед отпуском, упаковкой на вынос.  6. Хранение с учетом температуры подачи на раздаче. |  |  |
|  | **Виды работ по теме 20 «**Приготовление горячих напитков (кофе, кофейные напитки, горячий шоколад с медом и корицей, безалкогольный глинтвейн, чай-латте, имбирно-медовый сбитень). Оформление, отпуск, хранение.» |  |  |
|  | 1. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования.  2. Подготовка сырья к производству.  3. Выбор, применение, комбинирование методов приготовления с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа.  4. Приготовление с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции.  5. Оценка качества перед отпуском, упаковкой на вынос.  6. Хранение с учетом температуры подачи на раздаче. |  |  |
|  | **Виды работ по теме 21 «**Элементы оформления десертов и сладких блюд.» |  |  |
|  | 1. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования.  2. Подготовка сырья к производству.  3. Выбор, применение, комбинирование методов приготовления с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа.  4. Оценка качества перед отпуском, упаковкой на вынос.  5. Хранение с учетом температуры подачи на раздаче. |  |  |
|  | **Дифференцированный зачет** | **6** |  |
| **ИТОГО** | | **132** |  |

Для характеристики уровня освоения учебного материала используются следующие обозначения:

1. – ознакомительный (узнавание ранее изученных объектов, свойств);

2. – репродуктивный (выполнение деятельности по образцу, инструкции или под руководством)

3. – продуктивный (планирование и самостоятельное выполнение деятельности, решение проблемных задач)

**3. условия реализации программы учебной Практики**

3.1. Учебная практика проводится в учебной лаборатории (мастерской) и т.д.техникума. Или, если на предприятии, то на основании договора на практику.

3.2 Ежедневный объем занятий составляет 6 часов.

3.3 Обучающиеся оформляют ежедневные записи отработки программы практики в виде дневника по учебной практике.

**4. Контроль и оценка результатов освоения учебной практики**

**Контроль** **и оценка** результатов освоения учебной практики осуществляется руководителем практики в процессе наблюдения, а также выполнения обучающимися индивидуальных заданий по практике.

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Результаты учебной практики**  ***Освоенные ПК и Умения*** | | **Формы и методы контроля и оценки результатов практики** |
| **Уметь** | **Знать** |
| Рационально организовывать, проводить уборку рабочего места повара, выбирать, подготавливать к работе, безопасно эксплуатировать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы с учетом инструкций и регламентов; соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ; выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных; порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции. | Требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания; виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; ассортимент, требования к качеству, условиям и срокам хранения, рецептуры, методы приготовления, варианты оформления и подачи холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков, в том числе региональных; нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении и хранении; правила и способы сервировки стола, презентации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента. | Текущий контроль – выполнение ежедневных заданий с отражением в дневнике по практике;  Итоговый – дифференцированный зачет, отчет по практике, аттестационный лист; характеристика.  Представляются:  1.Аттестационный лист о прохождении практики  2.Характеристика профессиональной деятельности студента  3.Дневник по практике  4. Отчет по практике . |