

ГОУ ПРИДНЕСТРОВСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ им. Т.Г. ШЕВЧЕНКО
БЕНДЕРСКИЙ ПОЛИТЕХНИЧЕСКИЙ ФИЛИАЛ

Кафедра «Социально-экономические дисциплины, сервис и торговля»



Т.Г. Шевченко
С.С. Иванова
2023 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

Реализуется по практико-ориентированному (дуальному) обучению

ПМ.04. «Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента»
по профессии **5.43.01.09 «Повар, кондитер»**

ДЛЯ НАБОРА 2020, 2021, 2022 г

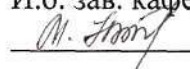
Рабочая программа учебной практики ПМ.04 «Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента» разработана на основе Федерального образовательного стандарта профессии начального профессионального образования: 5.43.01.09 ПОВАР, КОНДИТЕР, утвержденного Приказом Министерством образования и науки Российской Федерации от 12 мая 2014 года № 486, зарегистрированного в Минюсте России 27 июня 2014 г № 32885, аутентично используемого в Приднестровской Молдавской Республики на основании Приказа Министерства просвещения ПМР от 09 апреля 2013 года № 456, зарегистрированного Министерством Юстиции ПМР № 6509 от 24 июня 2013 года (САЗ 13-29) и в соответствии с приказом Министерства просвещения ПМР от 19 декабря 2017 года № 1413 «Об утверждении и введении в действие перечня профессии начального профессионального образования, специальностей среднего профессионального образования, направлений подготовки (специальностей высшего профессионального образования)».

Разработчик:

Преподаватель кафедры
СЭДСиТ ПГУ им. Т.Г. Шевченко



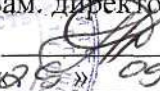
Чебан Светлана Николаевна

РАССМОТРЕНО
на кафедре СЭДСиТ
Протокол № 2
от «20» 09 2023 г.
И.о. зав. кафедрой
 Кольник Н. И.



СОГЛАСОВАНО

Зам. директора по УПР

 Гринь О. В.
«28» 09 2023 г.

СОДЕРЖАНИЕ

1.ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	4
2.РЕЗУЛЬТАТЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	6
3.СТРУКТУРЫ И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	8
4.УСЛОВИЯ ОРГАНИЗАЦИИ И ПРОВЕДЕНИЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ.	15
5.КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ.	19

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

1.1. Место учебной практики в структуре основной профессиональной образовательной программы (далее ОПОП)

Программа учебной практики является частью ОПОП по профессии 5.43.01.09 «Повар, кондитер» в части освоения и основных видов профессиональной деятельности.

1.2. Цели и задачи учебной практики.

С целью овладения соответствующими видами профессиональной деятельности обучающийся в ходе данного вида практики должен:

Вид профессиональной деятельности: приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента.

иметь практический опыт:

- подготовке, уборке рабочего места, выборе, подготовке к работе
- безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов.
- выборе, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов;
- приготовлении, творческом оформлении, эстетической подаче холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных;

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, оценивать качество готовых блюд.

знать:

- классификацию и ассортимент, пищевую ценность, требования к качеству холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента;
- правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента;
- последовательность выполнения технологических операций при приготовлении холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента;
- правила проведения бракеража;
- способы сервировки и варианты оформления,
- правила охлаждения и хранения сладких холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента;
- температурный режим хранения холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, температуру подачи;
- требования к качеству холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента;
- виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования.

1.3. Количество недель (часов) на освоении производственной практики реализованных на площадках предприятия-партнёра:

Всего 6 недель, 216 часов

IV курс; VII семестр – 36 часов.

IV курс; VIII семестр – 180 часов.

2. РЕЗУЛЬТАТЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

Результатом учебной практики является освоение общих компетенций (ОК):

Код	Наименование результата обучения
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 языках
ОК 11	Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере

Профессиональные компетенции (ПК):

Вид профессиональной деятельности	Код	Наименование результатов учебной практики
ПМ 04 «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.
ПМ 04 «Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента».	ПК 4.2	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов, разнообразного ассортимента.
ПМ 04 «Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента».	ПК 4.3	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента.
ПМ 04 «Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента».	ПК 4.4	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента.
ПМ 04 «Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента».	ПК 4.5	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента.

3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

3.1. ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

реализуется на площадках предприятия - партнёра:

Код ПК	Код и наименования профессиональных модулей	Кол-во часов	Виды работ	Наименование тем практики
1	2	3		4
ПК 4.1 4.2 4.3	ПМ 04 «Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента».	156	Выполнение работ по приготовлению и подготовке к реализации холодных и горячих сладких блюд и десертов, разнообразного ассортимента.	1. Введение. Подготовка сырья и продуктов для приготовления сладких блюд, десертов, напитков. 2. Приготовление холодных сладких блюд из натуральных фруктов и ягод: нарезки и ассорти фруктовые. 3. Приготовление холодных сладких блюд из натуральных фруктов и ягод: салаты фруктовые, десерты. 4. Приготовление сладких блюд: компоты из свежих плодов и ягод. 5. Приготовление сладких блюд: компоты из сушеных плодов и ягод. 6. Приготовление сладких блюд: из консервированных и быстрозамороженных плодов и ягод. 7. Приготовление сладких железированных блюд: кисели полужидкие и средней густоты. 8. Приготовление сладких железированных блюд: кисели густые. 9. Приготовление железированных сладких блюд: желе. 10. Приготовление железированных сладких блюд: желе. 11. Приготовление железированных сладких блюд: мусс. 12. Приготовление железированных сладких блюд: мусс. 13. Приготовление железированных сладких блюд: самбук. 14. Приготовление холодных сладких блюд: крем. 15. Приготовление холодных сладких блюд: крем. 16. Приготовление холодных сладких блюд: мороженое.

ПК 4.1 4.4 4.5				17. Приготовление сладких блюд: суфле. 18. Приготовление сладких блюд: суфле. 19. Приготовление горячих сладких блюд из яблок. 20. Приготовление горячих сладких блюд из яблок. 21. Приготовление сладких блюд: пудинг. 22. Приготовление сладких блюд: пудинг. 23. Приготовление сладких блюд: блинчики. 24. Приготовление сладких блюд: блюда из теста. 25. Приготовление, оформление и отпуск холодных и горячих сладких блюд, десертов, молдавской кулинарии (РК). 26. Приготовление, оформление и отпуск холодных и горячих сладких блюд, десертов, молдавской кулинарии (РК).
		60	Выполнение работ по приготовлению и подготовке к реализации холодных и горячих сладких напитков разнообразного ассортимента.	27. Приготовление горячих напитков: чай. 28. Приготовление горячих напитков: кофе. 29. Приготовление горячих напитков: на основе чая, кофе. 30. Приготовление горячих напитков: какао, шоколад. 31. Приготовление холодных напитков: на основе чая, кофе. 32. Приготовление холодных напитков: фруктово-ягодные напитки. 33. Приготовление холодных напитков: крошоны, квас. 34. Приготовление холодных напитков: коктейли молочные, коктейли сливочные. 35. Приготовление холодных напитков: коктейлей. 36. Приготовление, оформление и отпуск холодных сладких напитков молдавской кулинарии (РК).
		2	Дифференцированный зачет	
	Всего:	216		

3.2. Содержание практики

Код и наименование профессиональных модулей, разделов и тем	Содержание практики	Кол-во часов
ПМ 04 «Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента». Раздел 1. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд и десертов.		156
Введение. Подготовка сырья и продуктов для приготовления сладких блюд, десертов.	1. Введение. 2. Инструктаж по технике безопасности, санитарным требованиям. 3. Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды.	6
Приготовление холодных сладких блюд из натуральных фруктов и ягод: нарезки и ассорти фруктовые.	1. Инструктаж по технике безопасности, санитарным требованиям. 2. Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. 3. Приготовление холодных сладких блюд из натуральных фруктов и ягод: ассорти из свежих фруктов и ягод, арбуз и дыня свежие.	6
Приготовление холодных сладких блюд из натуральных фруктов и ягод: салаты фруктовые, десерты.	1. Инструктаж по технике безопасности, санитарным требованиям. 2. Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. 3. Приготовление холодных сладких блюд из натуральных фруктов и ягод: салат из вишни, киви и дыни, фруктовый десерт, бананы карамелизированные.	6
Приготовление сладких блюд: компоты из свежих плодов и ягод.	1. Инструктаж по технике безопасности, санитарным требованиям. 2. Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. 3. Приготовление компотов из свежих плодов и ягод: компот из citrusовых, компот из абрикосов и слив, компот из персиков, компот из малины и клубники.	6
Приготовление сладких блюд: компоты из сушеных плодов и ягод.	1. Инструктаж по технике безопасности, санитарным требованиям. 2. Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. 3. Приготовление компотов из сушеных плодов и ягод: компот из сухих фруктов и ягод, компот из смеси сухофруктов.	6
Приготовление сладких блюд: компоты из консервированных и быстрозамороженных плодов и ягод.	1. Инструктаж по технике безопасности, санитарным требованиям. 2. Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. 3. Приготовление компотов из консервированных, быстрозамороженных плодов и ягод: компот из консервированных плодов и ягод (яблок, груш, айвы, персиков, слив, черешни, вишни, клубники), компот из быстро замороженных плодов и ягод, плоды или ягоды быстрозамороженные в сиропе.	6
Приготовление желированных сладких блюд: кисели	1. Инструктаж по технике безопасности, санитарным требованиям. 2. Организация рабочего места, подготовка оборудования,	6

полужидкие и средней густоты.	производственного инвентаря и посуды. 3. Приготовление киселей полужидких и средней густоты : кисель из свежих ягод, кисель из яблок, кисель из апельсинов или мандаринов, кисель из сезонных фруктов.	
Приготовление желированных сладких блюд: кисели густые.	1. Инструктаж по технике безопасности, санитарным требованиям. 2. Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. 3. Приготовление киселей густых: кисель из ягод, кисель из фруктов, кисель молочный, кисель из кураги.	6
Приготовление желированных сладких блюд: желе.	1. Инструктаж по технике безопасности, санитарным требованиям. 2. Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. 3. Приготовление желе: желе из плодов и ягод свежих; желе из лимонов, апельсинов, мандаринов.	6
Приготовление желированных сладких блюд: желе.	1. Инструктаж по технике безопасности, санитарным требованиям. 2. Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. 3. Приготовление желе: многослойное желе, желе из молока, апельсиновое заливное с клубникой, панакота.	6
Приготовление желированных сладких блюд: мусс.	1. Инструктаж по технике безопасности, санитарным требованиям. 2. Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. 3. Приготовление муссов: мусс клюквенный, мусс яблочный (на манной крупе).	6
Приготовление желированных сладких блюд: мусс.	1. Инструктаж по технике безопасности, санитарным требованиям. 2. Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. 3. Приготовление муссов: мусс апельсиновый или мандариновый, шоколадный мусс со сливками.	6
Приготовление желированных сладких блюд: самбук.	1. Инструктаж по технике безопасности, санитарным требованиям. 2. Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. 3. Приготовление самбуков: самбук яблочный или сливовый, самбук абрикосовый.	6
Приготовление холодных сладких блюд: крем.	1. Инструктаж по технике безопасности, санитарным требованиям. 2. Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. 3. Приготовление кремов: крем ванильный, крем из варения, крем шоколадный, крем кофейный, крем ореховый; крем ягодный, крем из цитрусовых.	6
Приготовление холодных сладких блюд: крем.	1. Инструктаж по технике безопасности, санитарным требованиям. 2. Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. 3. Приготовление кремов: крем ванильный из сметаны; крем ягодный, сливки или сметана взбитая, сливки взбитые с орехами, шоколадные, лимонные, крем-брюле, крем-карамель.	6

Приготовление холодных сладких блюд: мороженое.	1. Инструктаж по технике безопасности, санитарным требованиям. 2. Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. 3. Приготовление мороженого: мороженное сливочное, мороженное пломбир, дынный сорбет, клубничное мороженное.	6
Приготовление сладких блюд: суфле.	1. Инструктаж по технике безопасности, санитарным требованиям. 2. Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. 3. Приготовление суфле: суфле фруктовое, суфле маковое, суфле ванильное.	6
Приготовление сладких блюд: суфле.	1. Инструктаж по технике безопасности, санитарным требованиям. 2. Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. 3. Приготовление суфле: суфле шоколадное, суфле плодового или ягодного, суфле с горячими ягодами.	6
Приготовление горячих сладких блюд из яблок.	1. Инструктаж по технике безопасности, санитарным требованиям. 2. Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. 3. Приготовление блюд из яблок: яблоки с рисом, шарлотки с яблоками хлебная, шарлотка бисквитная с карамелью.	6
Приготовление горячих сладких блюд из яблок.	1. Инструктаж по технике безопасности, санитарным требованиям. 2. Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. 3. Приготовление блюд из яблок: яблоки в тесте жаренные, яблочный крамбл с изюмом, яблочный штрудель из теста «Фило».	6
Приготовление сладких блюд: пудинг.	1. Инструктаж по технике безопасности, санитарным требованиям. 2. Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. 3. Приготовление пудингов: пудинг рисовый, пудинг сухарный, шоколадный пудинг из манной крупы.	6
Приготовление сладких блюд: пудинг.	1. Инструктаж по технике безопасности, санитарным требованиям. 2. Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. 3. Приготовление пудингов: пудинг с консервированными плодами (каша гурьевская), пудинг из пшеничного хлеба с яблоками.	6
Приготовление сладких блюд из теста: блинчики.	1. Инструктаж по технике безопасности, санитарным требованиям. 2. Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. 3. Приготовление сладких блюд блинчики: блинчики «Креп-Сюзетт», блинные мешочки с абрикосом, сладкие роллы из блинчиков.	6
Приготовление сладких блюд: блюд из теста.	1. Инструктаж по технике безопасности, санитарным требованиям. 2. Организация рабочего места, подготовка оборудования,	6

	производственного инвентаря и посуды. 3. Приготовление сладких блюд из теста: гренки с плодами и ягодами, малиновый равиоли, мешочек с ягодами.	
Приготовление, оформление и отпуск холодных и горячих сладких блюд, десертов, молдавской кулинарии (РК).	1. Инструктаж по технике безопасности, санитарным требованиям. 2. Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. 3. Приготовление холодных и горячих сладких блюд молдавской кулинарии: чернослив с орехами в сиропе, желе «Янтарь», взбитые сливки с орехами и вареньем, крем творожный с вареньем, сливки с кукурузными хлопьями и вареньем.	6
Приготовление, оформление и отпуск холодных и горячих сладких блюд, десертов, молдавской кулинарии (РК).	1. Инструктаж по технике безопасности, санитарным требованиям. 2. Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. 3. Приготовление холодных и горячих сладких блюд молдавской кулинарии: яблоки фаршированные рисом и изюмом, яблоки печенные со взбитыми сливками и орехами, рис с черносливом, сладкая закуска.	6
ПМ 04 «Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента». Раздел 2. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких напитков.		<u>60</u>
Приготовление горячих напитков: чай.	1. Инструктаж по технике безопасности, санитарным требованиям. 2. Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. 3. Приготовление горячего напитка чая: чай-заварка, чай с лимоном, чай с молоком или сливками, чай зеленый, чай клюквенный, фруктовый чай.	6
Приготовление горячих напитков: кофе.	1. Инструктаж по технике безопасности, санитарным требованиям. 2. Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. 3. Приготовление горячего напитка кофе: кофе черный эспрессо, кофе по-восточному (черный с гущей), кофе с молоком или сливками, кофе американо.	6
Приготовление горячих напитков: на основе чая, кофе.	1. Инструктаж по технике безопасности, санитарным требованиям. 2. Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. 3. Приготовление горячих напитков на основе чая, кофе: зеленый чай с молоком, шоколадом и бадьяном, чай с лимоном и персиками, чай с имбирем и лимоном, кофе на молоке, кофе на молоке по-варшавски, кофе со взбитыми сливками по-венски, капучино, кофе латте.	6
Приготовление горячих напитков: какао, шоколад.	1. Инструктаж по технике безопасности, санитарным требованиям. 2. Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. 3. Приготовление горячих напитков какао, шоколад: какао с молоком, какао с мороженым, горячий шоколад, горячий шоколад со взбитыми сливками, густой горячий шоколад с	6

	маршмелоу, белый горячий шоколад.	
Приготовление холодных напитков: на основе чая, кофе.	1. Инструктаж по технике безопасности, санитарным требованиям. 2. Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. 3. Приготовление холодных напитков на основе чая, кофе: чай с лимоном холодный, чай фруктовый холодный, чай каркаде, кофе черный с мороженым (глясе).	6
Приготовление холодных напитков: фруктово-ягодные напитки.	1. Инструктаж по технике безопасности, санитарным требованиям. 2. Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. 3. Приготовление холодных фруктово-ягодных напитков: напиток клюквенный, напиток яблочный, напиток из плодов шиповника, лимонад, лимонад имбирный, фруктовый смузи, лимонный или апельсиновый напиток.	6
Приготовление холодных напитков: крошоны, квас.	1. Инструктаж по технике безопасности, санитарным требованиям. 2. Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. 3. Приготовление холодных напитков крошоны, квас: квас хлебный из экстракта, напиток «Петровский», крошон ананасовый, крошон клубничный, крошон апельсиновый слабоалкогольный.	6
Приготовление холодных напитков: коктейли молочные, коктейли сливочные.	1. Инструктаж по технике безопасности, санитарным требованиям. 2. Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. 3. Приготовление холодных напитков коктейлей молочных, коктейлей сливочных: молочный прохладительный напиток с джемом, коктейль молочно-шоколадный, коктейль молочный с соком плодовым или ягодным, ананасовый фрепе.	6
Приготовление холодных напитков: коктейлей.	1. Инструктаж по технике безопасности, санитарным требованиям. 2. Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. 3. Приготовление холодных напитков коктейлей: флипп вишневый, коктейль гоголь-моголь с клубникой, коктейль «мохито безалкогольный».	6
Приготовление, оформление и отпуск холодных сладких напитков молдавской кулинарии (РК).	1. Инструктаж по технике безопасности, санитарным требованиям. 2. Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. 3. Приготовление холодных и горячих напитков молдавской кулинарии: крошон «Молова», напиток «Лето», напиток «Нистру», напиток «Норок».	4
	Дифференцированный зачет	2
Итого:		<u>216</u>

4. УСЛОВИЯ ОРГАНИЗАЦИИ И ПРОВЕДЕНИЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ.

4.1. Требования к учебно - методическому обеспечению практики:

- Перечень заданий по учебной практике;
- Методические рекомендации по проведению учебной практики;
- Комплект раздаточного материала;
- Технологические карты.

4.1.1 Требования к разрядам согласно тарифно-квалификационной характеристике

445. Повар

3-й разряд

Характеристика работ: приготовление блюд и кулинарных изделий, требующих простой кулинарной обработки, варка картофеля и других овощей, каш, бобовых, макаронных изделий, яиц, жарка картофеля, овощей, изделий из котлетной массы (овощной, рыбной, мясной), блинов, оладий, блинчиков, запекание овощных и крупяных изделий, процеживание, протираание, замешивание, измельчение, формовка, фарширование, начинка изделий, приготовление бутербродов, блюд из полуфабрикатов, консервов и концентратов, порционирование (комплектация), раздача блюд массового спроса.

Должен знать: рецептуры, основы технологии приготовления, требования к качеству, правила раздачи (комплектаций), сроки и условия хранения блюд; виды, свойства и кулинарное назначение картофеля, овощей, грибов, круп, макаронных и бобовых изделий, творога, яиц, полуфабрикатов из котлетной массы, теста, консервов, концентратов и других продуктов, признаки и органолептические методы определения их доброкачественности, правила, приемы и последовательность выполнения операций по их подготовке к тепловой обработке; назначение, правила использования применяемого технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними.

Характеристика работ: приготовление блюд и кулинарных изделий, требующих кулинарной обработки средней сложности: салатов из свежих, вареных и припущенных овощей, с мясом, рыбой; винегретов; рыбы под маринадом; студня; сельди натуральной и с гарниром, варка бульонов, супов, приготовление вторых блюд из овощей, рыбы и морепродуктов, мяса и мясных продуктов, сельскохозяйственной птицы и кролика в вареном, тушеном, жареном, запеченном виде; соусов, различных видов пассеровок; горячих и холодных напитков; сладких блюд, мучных изделий: вареников, пельменей, расстегаев, кулебяк, пирожков, лапши домашней, ватрушек и др.

Должен знать: рецептуры, основы технологии приготовления, требования к качеству, срокам, условиям хранения и раздаче блюд и кулинарных изделий, требующих кулинарной обработки средней сложности; кулинарное назначение рыбы, морепродуктов, мяса, мясопродуктов, сельскохозяйственной птицы и кролика, признаки и органолептические методы определения их доброкачественности; принцип влияния кислот, солей и жесткости воды на продолжительность тепловой обработки продуктов; устройство и правила эксплуатация технологического оборудования.

4.2 Требования к материально-техническому обеспечению

Учебная практика отрабатывается в кухне-лаборатории ГОУ СПО БТТТ и на площадках предприятия – партнёра.

1. Технические средства обучения:

- компьютер;
- проектор;
- наглядные пособия (натуральные образцы продуктов, плакаты, презентации, видео ролики).

2. Оборудование кухни-лаборатории ГОУ СПО «Бендерский торгово-технологического техникума»:

- весоизмерительное оборудование;
- электрические плиты; зонт вытяжной; жарочный шкаф; бойлер;
- электрическая мясорубка; микроволновая печь

- миксер; блендер; кухонный комбайн; слайсер электрический;
- стол производственный; раковина моечная;
- холодильный шкаф; морозильная камера

Инвентарь:

- кастрюли, сковороды, сотейники, сита, различные формы для выпечки, формы для выпечки корзиночек, противни.

Инструменты:

- доски разделочные, веселки, скалки, сита, поварская тройка, ложка, ножи обычные, нож карбовочный, ножи для карвинга, нож для удаления сердцевины, кондитерские выемки, кондитерские наконечники, кондитерские мешки. Столовая посуда.

4.3. Перечень учебных заданий, Интернет ресурсов, дополнительной литературы.

Основные источники:

1. А.В. Синицина, Е.И.Соколова «Приготовление сладких блюд и напитков», Издательство: М.: Академия, год 2016.
2. Н.А. Анфимова «Кулинария», Издательство Москва: Академия, год 2014.

Дополнительные источники:

3. А. В. Синицина, Е.И.Соколова «Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента», Издательство: М.: Академия, год: 2018.
4. В.П. Золин «Технологическое оборудование предприятий общественного питания», Издательство Москва: Академия, год 2003.
5. Т.А. Качурина «Кулинария», Издательство Москва: Академия, год 2007 .
6. З.П. Матюхина «Основы физиологии питания, гигиены и санитарии»: Издательство Москва: Академия, год 2014.
7. И.И. Потапова «Калькуляция и учет», Издательство М.: Академия, год 2014.
8. В.В. Усов «Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания» Издательство Москва, год 2012.
9. А.И. Здобнов, В.А. Цыганенко «Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания» Издательство К.: ООО «Арий», М.: ИКТЦ «Лада», год 2010 .

5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

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

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

5.1. Формы промежуточной аттестации (по итогам учебной практики)

В процессе приобретения практического опыта во время прохождения учебной практики ведется наблюдение за выполнением работ обучающихся; по результатам практического задания выставляются оценки. Обучающийся выполняет пробные работы. В конце прохождения учебной практики профессионального модуля обучающийся сдает дифференцированный зачет. Оценка за работу вносится в ведомость.