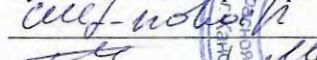
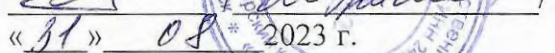


Министерство образования Красноярского края  
Краевое государственное бюджетное  
профессиональное образовательное учреждение  
«Канский техникум отраслевых технологий и сельского хозяйства»

Согласовано:

Руководитель предприятия

  
  
«31» 08 2023 г.



Утверждаю:

Заместитель директора по УПР

КГБПОУ «Канский техникум ОТ и СХ»

 /Менжитский Р.А./

«30» 08 2023 г.

**Программа учебной практики**

**ПМ 04. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных  
и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента.  
по профессии 43.01.09 Повар, кондитер**

**43.01.09 Повар, кондитер**

Сочетание квалификаций, в соответствии с ФГОС  
повар, кондитер

Канск,

2023 г

---

Рабочая программа учебной практики (производственного обучения) профессионального модуля разработана в соответствии с федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования (ФГОС СПО) по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 9 декабря 2016 года № 1569 (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации дата 22 декабря 2016 года, регистрационный № 44898) (далее – ФГОС СПО), относящейся к укрупненной группе профессий, специальностей 43.00.00 Сервис и туризм.

**Организация-разработчик:** КГБПОУ «Канский техникум отраслевых технологий и сельского хозяйства»

**Разработчики:**

Хайлова Т.И., преподаватель высшей квалификационной категории

Мельникова Т.А, мастер производственного обучения

## 1. Цели учебной практики

Целями учебной практики являются:

приготовление блюд из овощей и грибов и соответствующих профессиональных компетенций:

ПК 4.1 Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами

ПК 4.2 Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами

ПК.4.3 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента

ПК.4.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента

ПК.4.5 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента

## **2. Задачи учебной практики.**

С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями студент в ходе освоения профессионального модуля должен:

### **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, эстетичной подаче холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента. в том числе региональных;

упаковке, складировании неиспользованных продуктов;

порционировании (комплектовании), упаковке на вынос, хранении с учетом требований к безопасности готовой продукции;

ведении расчетов с потребителями

**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 к безопасности готовой продукции

**знать:** требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания; виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; 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, в том числе региональных

**3. Форма проведения учебной практики:**  
прикладная

**4. Место и время проведения учебной практики:**  
**Учебная кухня ресторана**

«Канский техникум отраслевых технологий и сельского хозяйства»  
согласно графика учебно-производственных работ и расписания занятий.

**5. Компетенции студента, формируемые в результате прохождения учебной практики.**

В результате прохождения данной учебной практики студент должен приобрести следующие практические навыки, умения, универсальные и профессиональные компетенции

ПК 4.1 Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами

ПК 4.2 Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами

ПК.4.3 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента

ПК.4.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента

ПК.4.5 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья 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 общечеловеческих ценностей
- ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно
- ОК 08. Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности
- действовать в чрезвычайных ситуациях
- ОК 09. Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности
- ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке
- ОК 11. Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере

6. Структура и содержание учебной практики

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

Общая трудоемкость учебной практики составляет 108 час.

| № п/п | Разделы (этапы) практики                                                                                                                                               | Виды работы и трудоемкость (в часах)                                              |                                                                                                            |                                                                                                              |                                                                                                              | Формы текущего контроля                                                        |
|-------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------|
| 1     | <b>Раздел модуля 1.</b><br>Организация приготовления и подготовки к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента-18 час  |                                                                                   |                                                                                                            |                                                                                                              |                                                                                                              |                                                                                |
| 1.1   | Приготовление и подготовка к реализации холодных сладких блюд и десертов разнообразного ассортимента (фруктовый десерт, желе из молока, кофейное, ягод, фруктов) 6 час | Вводный инструктаж. Инструктаж по организации рабочего места и безопасности труда | Приготовление и подготовка к реализации холодных сладких блюд и десертов разнообразного ассортимента 2ч30м | Приготовление и подготовка к реализации холодных сладких блюд и десертов разнообразного ассортимента 1ч30мин | Приготовление и подготовка к реализации холодных сладких блюд и десертов разнообразного ассортимента 1ч30мин | экспертное наблюдение за выполнением самостоятельной творческой работы. 45 мин |

|     |                                                                                                                                                                                  |                                                                                   |        |                                                                                                              |                                                                                                              |                                                                         |        |
|-----|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|--------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------|--------|
| 1.2 | Приготовление и подготовка к реализации холодных сладких блюд и десертов разнообразного ассортимента (самбук из ягод, фруктов, творожной массы, крем ванильный из сметаны) 6 час | Вводный инструктаж. Инструктаж по организации рабочего места и безопасности труда | 45 мин | Приготовление и подготовка к реализации холодных сладких блюд и десертов разнообразного ассортимента 1ч30мин | Приготовление и подготовка к реализации холодных сладких блюд и десертов разнообразного ассортимента 1ч30мин | экспертное наблюдение за выполнением самостоятельной творческой работы. | 45 мин |
| 1.3 | Приготовление и подготовка к реализации холодных сладких блюд и десертов разнообразного ассортимента (мусс из шоколада, ягод, фруктов) 6 час                                     | Вводный инструктаж. Инструктаж по организации рабочего места и безопасности труда | 45 мин | Приготовление и подготовка к реализации холодных сладких блюд и десертов разнообразного ассортимента 1ч30мин | Приготовление и подготовка к реализации холодных сладких блюд и десертов разнообразного ассортимента 1ч30мин | экспертное наблюдение за выполнением самостоятельной творческой работы. | 45 мин |
| 2   | <b>Раздел модуля 2.</b><br>Приготовление и подготовка к реализации горячих сладких блюд, десертов                                                                                |                                                                                   |        |                                                                                                              |                                                                                                              |                                                                         |        |

|     |                                                                                                                                |                                                                                   |                                                                                                     |                                                                                                     |                                                                                                     |                                                                         |
|-----|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------|
|     | разнообразного ассортимента-48 час                                                                                             |                                                                                   |                                                                                                     |                                                                                                     |                                                                                                     |                                                                         |
| 2.1 | Приготовление и подготовка к реализации горячих сладких блюд и десертов разнообразного ассортимента (брауни, пудинг) 6 час     | Вводный инструктаж. Инструктаж по организации рабочего места и безопасности труда | Приготовление и подготовка к реализации горячих сладких блюд и десертов разнообразного ассортимента | Приготовление и подготовка к реализации горячих сладких блюд и десертов разнообразного ассортимента | Приготовление и подготовка к реализации горячих сладких блюд и десертов разнообразного ассортимента | экспертное наблюдение за выполнением самостоятельной творческой работы. |
|     |                                                                                                                                | 45 мин                                                                            | 2ч30м                                                                                               | 1ч30мин                                                                                             | 1ч30мин                                                                                             | 45 мин                                                                  |
| 2.2 | Приготовление и подготовка к реализации горячих сладких блюд и десертов разнообразного ассортимента (шарлотка, штрудель) 6 час | Вводный инструктаж. Инструктаж по организации рабочего места и безопасности труда | Приготовление и подготовка к реализации горячих сладких блюд и десертов разнообразного ассортимента | Приготовление и подготовка к реализации горячих сладких блюд и десертов разнообразного ассортимента | Приготовление и подготовка к реализации горячих сладких блюд и десертов разнообразного ассортимента | экспертное наблюдение за выполнением самостоятельной творческой работы. |
|     |                                                                                                                                | 45 мин                                                                            | 1ч30м                                                                                               | 1ч30мин                                                                                             | 1ч30мин                                                                                             | 45 мин                                                                  |
| 2.3 | Приготовление и подготовка к реализации горячих                                                                                | Вводный                                                                           | Приготовление                                                                                       | Приготовление и                                                                                     | Приготовление и                                                                                     | экспертное                                                              |



|     |                                                                                                                                          |                                                                                   |                                                                                                     |                                                                                                     |                                                                                                     |                                                                         |
|-----|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------|
|     | сладких блюд и десертов разнообразного ассортимента (банановый десерт, тирамису) 6 час                                                   | инструктаж. Инструктаж по организации рабочего места и безопасности труда         | ение и подготовка к реализации горячих сладких блюд и десертов разнообразного ассортимента          | подготовка к реализации горячих сладких блюд и десертов разнообразного ассортимента                 | е и подготовка к реализации горячих сладких блюд и десертов разнообразного ассортимента             | экспертное наблюдение за выполнением самостоятельной творческой работы. |
|     |                                                                                                                                          | 45 мин                                                                            | 2ч30м                                                                                               | 1ч30мин                                                                                             | 1ч30мин                                                                                             | 45 мин                                                                  |
| 2.4 | Приготовление и подготовка к реализации холодных сладких блюд и десертов разнообразного ассортимента ( капкейки, суфле шоколадное) 6 час | Вводный инструктаж. Инструктаж по организации рабочего места и безопасности труда | Приготовление и подготовка к реализации горячих сладких блюд и десертов разнообразного ассортимента | Приготовление и подготовка к реализации горячих сладких блюд и десертов разнообразного ассортимента | Приготовление и подготовка к реализации горячих сладких блюд и десертов разнообразного ассортимента | экспертное наблюдение за выполнением самостоятельной творческой работы. |
|     |                                                                                                                                          | 45 мин                                                                            | 1ч30м                                                                                               | 1ч30мин                                                                                             | 1ч30мин                                                                                             | 45 мин                                                                  |
| 2.5 | Приготовление и подготовка к реализации холодных сладких блюд и десертов разнообразного ассортимента ( яблоки запеченные в тесте,        | Вводный инструктаж. Инструктаж по                                                 | Приготовление и подготовка                                                                          | Приготовление и подготовка к реализации                                                             | Приготовление и подготовка к реализации                                                             | экспертное наблюдение за выпол                                          |

|     |                                                                                                                                                                       |                                                                                   |                                                                                                     |                                                                                                     |                                                                                                     |                                                                         |
|-----|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------|
|     | кекс) 6 час                                                                                                                                                           | организации рабочего места и безопасности труда                                   | к реализации горячих сладких блюд и десертов разнообразного ассортимента                            | горячих сладких блюд и десертов разнообразного ассортимента                                         | ации горячих сладких блюд и десертов разнообразного ассортимента                                    | нение м самостоятельной творческой работы.                              |
|     |                                                                                                                                                                       | 45 мин                                                                            | 2ч30м                                                                                               | 1ч30мин                                                                                             | 1ч30мин                                                                                             | 45 мин                                                                  |
| 2.6 | Приготовление и подготовка к реализации холодных сладких блюд и десертов разнообразного ассортимента (сырники с цедрой апельсина, запеканка творожная) 6 час          | Вводный инструктаж. Инструктаж по организации рабочего места и безопасности труда | Приготовление и подготовка к реализации горячих сладких блюд и десертов разнообразного ассортимента | Приготовление и подготовка к реализации горячих сладких блюд и десертов разнообразного ассортимента | Приготовление и подготовка к реализации горячих сладких блюд и десертов разнообразного ассортимента | экспертное наблюдение за выполнением самостоятельной творческой работы. |
|     |                                                                                                                                                                       | 45 мин                                                                            | 2ч30м                                                                                               | 1ч30мин                                                                                             | 1ч30мин                                                                                             | 45 мин                                                                  |
| 2.7 | Приготовление и подготовка к реализации холодных сладких блюд и десертов разнообразного ассортимента (ленивые творожные вареники с клубникой, сладкие блинчики) 6 час | Вводный инструктаж. Инструктаж по организации рабочего места и                    | Приготовление и подготовка к реализации горячих                                                     | Приготовление и подготовка к реализации горячих сладких блюд и десертов                             | Приготовление и подготовка к реализации горячих                                                     | экспертное наблюдение за выполнением самостоятельной                    |

|     |                                                                                                                                                  |                                                                                   |                                                                                                     |                                                                                                     |                                                                                                     |                                                                         |
|-----|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------|
|     |                                                                                                                                                  | безопасности труда                                                                | их сладких блюд и десертов разнообразного ассортимента                                              | разнообразного ассортимента                                                                         | сладких блюд и десертов разнообразного ассортимента                                                 | творческой работы.                                                      |
|     |                                                                                                                                                  | 45 мин                                                                            | 2ч30м                                                                                               | 1ч30мин                                                                                             | 1ч30мин                                                                                             | 45 мин                                                                  |
| 2.8 | Приготовление и подготовка к реализации холодных сладких блюд и десертов разнообразного ассортимента (лимонный кекс, брусничный, вишневый) 6 час | Вводный инструктаж. Инструктаж по организации рабочего места и безопасности труда | Приготовление и подготовка к реализации горячих сладких блюд и десертов разнообразного ассортимента | Приготовление и подготовка к реализации горячих сладких блюд и десертов разнообразного ассортимента | Приготовление и подготовка к реализации горячих сладких блюд и десертов разнообразного ассортимента | экспертное наблюдение за выполнением самостоятельной творческой работы. |
|     |                                                                                                                                                  | 45 мин                                                                            | 2ч30м                                                                                               | 1ч30мин                                                                                             | 1ч30мин                                                                                             | 45 мин                                                                  |
| 3   | <b>Раздел модуля 3.</b><br>Приготовление и подготовка к реализации холодных и горячих напитков разнообразного ассортимента-42 час                |                                                                                   |                                                                                                     |                                                                                                     |                                                                                                     |                                                                         |
| 3.1 | Приготовление и подготовка к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента (морс, компот из сухофруктов, с/м ягод. фруктов) 6 час     | Вводный инструктаж. Инструктаж по организации                                     | Приготовление и подготовка к реализации                                                             | Приготовление и подготовка к реализации холодных                                                    | Приготовление и подготовка к реализации холодных                                                    | экспертное наблюдение за выполнением                                    |

|     |                                                                                                                                                    |                                                                                                                            |                                                                                                                                                       |                                                                                                                                 |                                                                                                                                             |                                                                                                                           |
|-----|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|     |                                                                                                                                                    | рабочего<br>места и<br>безопасн<br>ости<br>труда                                                                           | защиты<br>холод<br>ных<br>напит<br>ков<br>разно<br>образ<br>ного<br>ассор<br>тимен<br>та                                                              | напитков<br>разнооб<br>разного<br>ассортим<br>ента                                                                              | ых<br>напитк<br>ов<br>разноо<br>бразно<br>го<br>ассорт<br>имента                                                                            | самос<br>тоятел<br>ьной<br>творч<br>еской<br>работ<br>ы.                                                                  |
|     |                                                                                                                                                    | 45 мин                                                                                                                     | 2ч30м                                                                                                                                                 | 1ч30мин                                                                                                                         | 1ч30м<br>ин                                                                                                                                 | 45<br>мин                                                                                                                 |
| 3.2 | Приготовление и<br>подготовка к реализации<br>холодных напитков<br>разнообразного<br>ассортимента (чай, кофе<br>глясе, квас) 6 час                 | Вводны<br>й<br>инструк<br>таж.<br>Инструк<br>таж по<br>организа<br>ции<br>рабочего<br>места и<br>безопасн<br>ости<br>труда | Приг<br>отовл<br>ение<br>и<br>подго<br>товка<br>к<br>реали<br>зации<br>холод<br>ных<br>напит<br>ков<br>разно<br>образ<br>ного<br>ассор<br>тимен<br>та | Приготов<br>ление и<br>подготов<br>ка к<br>реализац<br>ии<br>холодны<br>х<br>напитков<br>разнооб<br>разного<br>ассортим<br>ента | Пригот<br>овлени<br>е и<br>подгот<br>овка к<br>реализ<br>ации<br>холодн<br>ых<br>напитк<br>ов<br>разноо<br>бразно<br>го<br>ассорт<br>имента | экспер<br>тное<br>наблю<br>дение<br>за<br>выпол<br>нение<br>м<br>самос<br>тоятел<br>ьной<br>творч<br>еской<br>работ<br>ы. |
|     |                                                                                                                                                    | 45 мин                                                                                                                     | 2ч30м                                                                                                                                                 | 1ч30мин                                                                                                                         | 1ч30м<br>ин                                                                                                                                 | 45<br>мин                                                                                                                 |
| 3.3 | Приготовление и<br>подготовка к реализации<br>холодных напитков<br>разнообразного<br>ассортимента (лимонады,<br>кисели молочные, ягодные)<br>6 час | Вводны<br>й<br>инструк<br>таж.<br>Инструк<br>таж по<br>организа<br>ции<br>рабочего<br>места и<br>безопасн<br>ости<br>труда | Приг<br>отовл<br>ение<br>и<br>подго<br>товка<br>к<br>реали<br>зации<br>холод<br>ных<br>напит<br>ков<br>разно<br>образ<br>ного<br>ассор<br>тимен<br>та | Приготов<br>ление и<br>подготов<br>ка к<br>реализац<br>ии<br>холодны<br>х<br>напитков<br>разнооб<br>разного<br>ассортим<br>ента | Пригот<br>овлени<br>е и<br>подгот<br>овка к<br>реализ<br>ации<br>холодн<br>ых<br>напитк<br>ов<br>разноо<br>бразно<br>го<br>ассорт<br>имента | экспер<br>тное<br>наблю<br>дение<br>за<br>выпол<br>нение<br>м<br>самос<br>тоятел<br>ьной<br>творч<br>еской<br>работ<br>ы. |
|     |                                                                                                                                                    | 45 мин                                                                                                                     | 2ч30м                                                                                                                                                 | 1ч30мин                                                                                                                         | 1ч30м<br>ин                                                                                                                                 | 45<br>мин                                                                                                                 |

|     |                                                                                                                                                |                                                                                   |                                                                                      |                                                                                      |                                                                                      |                                                                         |
|-----|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------|
| 3.4 | Приготовление и подготовка к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента (чай в ассортименте, кофе в ассортименте, коктейли) 6 час | Вводный инструктаж. Инструктаж по организации рабочего места и безопасности труда | Приготовление и подготовка к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента | Приготовление и подготовка к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента | Приготовление и подготовка к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента | экспертное наблюдение за выполнением самостоятельной творческой работы. |
|     |                                                                                                                                                | 45 мин                                                                            | 2ч30м                                                                                | 1ч30мин                                                                              | 1ч30мин                                                                              | 45 мин                                                                  |
| 3.5 | Приготовление и подготовка к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента (какао с молоком, шоколад со сливками) 6 час              | Вводный инструктаж. Инструктаж по организации рабочего места и безопасности труда | Приготовление и подготовка к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента | Приготовление и подготовка к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента | Приготовление и подготовка к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента | экспертное наблюдение за выполнением самостоятельной творческой работы. |
|     |                                                                                                                                                | 45 мин                                                                            | 2ч30м                                                                                | 1ч30мин                                                                              | 1ч30мин                                                                              | 45 мин                                                                  |
| 3.6 | Приготовление и подготовка к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента (чай в ассортименте, кофе в ассортименте, коктейли) 6 час | Вводный инструктаж. Инструктаж по организации рабочего места и безопасности       | Приготовление и подготовка к реализации холодных и горячих напитков разнообразного   | Приготовление и подготовка к реализации холодных и горячих напитков разнообразного   | Приготовление и подготовка к реализации холодных и горячих напитков                  | экспертное наблюдение за выполнением самостоятельной творческой         |

|  |                                            |        |                                                                      |                  |                                                  |                      |
|--|--------------------------------------------|--------|----------------------------------------------------------------------|------------------|--------------------------------------------------|----------------------|
|  |                                            | труда  | их<br>напит<br>ков<br>разно<br>образ<br>ного<br>ассор<br>тимен<br>та | ассортим<br>ента | ов<br>разноо<br>бразно<br>го<br>ассорт<br>имента | еской<br>работ<br>ы. |
|  |                                            | 45 мин | 2ч30м                                                                | 1ч30мин          | 1ч30м<br>ин                                      | 45<br>мин            |
|  | <b>Дифференцированный<br/>зачет -6 час</b> |        |                                                                      |                  |                                                  |                      |

**7. Форма промежуточной аттестации по итогам практики:**  
**Дифференцированный зачёт**

**8. Учебно-методическое и информационное обеспечение учебной практики**  
**Перечень учебных изданий, Интернет ресурсов, дополнительной литературы.**  
**Основные источники:**

- 1. Бурчакова И.Ю. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента: учебник.- М.: Академия, 2024
- 2. Анфимова Н.А. Кулинария: учебник.- М.: Академия, 2024

**Дополнительная литература:**  
1. Бурчакова И.Ю. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента: учебник.- М.: Академия, 2017

- Электронные издания:**
- 1. Бурчакова И.Ю. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания: учебник.- М.: Академия, 2021 [Электронный учебник] (Многопользовательская лицензия)
  - 2. Сеницына А.В. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента: учебник.- М.: Академия, 2021 [Электронный учебник] (Многопользовательская лицензия)
  - 3. Андросов В.П. Производственное обучение профессии «Повар» .- М.: Академия, 2023 [Электронный учебник] (Многопользовательская лицензия)
  - 4. Фролова Г.Г. Технология изготовления и оформление миниатюр, маленьких тортов и птифуров.- М.: Академия, 2020 [Электронный учебник] (Многопользовательская лицензия)
  - 5. Ермакова Н.Б. Технология приготовления тортов, гато и десертов.- М.: Академия, 2020 [Электронный учебник] (Многопользовательская лицензия)
  - 6. Ермакова Н.Б. Технология изготовления шоколадных и кондитерских изделий.- М.: Академия, 2020 [Электронный учебник] (Многопользовательская лицензия)
  - 7. Харченко Н.Э. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий.- М.: Академия, 2020 [Электронный учебник] (Многопользовательская лицензия)
  - 8. Андросов В.П. Производственное обучение профессии: «Повар» В 4-х ч.- М.: Академия, 2023 [Электронный учебник] (Многопользовательская лицензия)

## **9. Материально-техническое обеспечение учебной практики:**

Реализация программы УП ПМ. 02 может осуществляться в учебном кулинарном или учебном кондитерском цехе в образовательном комплексе, а также в производственных цехах (заготовочных, горячем, холодном, кондитерском, кулинарном), соответствующих осваиваемым видам профессиональной деятельности.

### **Оснащение рабочих мест учебного кулинарного цеха (Лаборатория технического оснащения и рабочего места)**

**Оснащение рабочих мест учебного кулинарного цеха с зоной для теоретического обучения:**

**Технические средства обучения:** компьютер, средства аудиовизуализации, наглядные пособия (натуральные образцы продуктов, муляжи, плакаты, DVD фильмы, мультимедийные пособия).

#### **Оборудование:**

Весы настольные электронные;  
Шкаф холодильный;  
Шкаф морозильный;  
Планетарный миксер;  
Блендер ручной;  
Мясорубка;  
Слайсер;  
Машина для вакуумной упаковки;  
Куттер;  
Процессор кухонный;  
Овощерезка;  
Набор инструментов для карвинга;  
Стол производственный ;  
Производственный стол с деревянным покрытием;  
Производственный стол с мраморным покрытием;  
Моечная ванна;  
Стеллаж передвижной;  
Машина посудомоечная;  
Миксер погружной;  
Термометр инфокрасный;  
Термометр со щупом.

#### **Инструменты, инвентарь, посуда:**

Разделочные доски;  
Ножи поварской тройки;  
Щипцы универсальные;  
Лопатка;  
Веселка;  
Венчик;  
Ложки;  
Шумовка;  
Гастроемкости  
Кастрюли;  
Сотейники;  
Сковороды; сито;  
Сито конусообразное(шенуа) .

---

Программа составлена в соответствии с требованиями ФГОС СПО по профессии **43.01.09**  
Повар, кондитер.

Автор (ы): Т.И. Хайлова, Мельникова Т.А  
Рецензент (ы) \_\_\_\_\_

Программа одобрена на заседании методической комиссии повар, кондитер

от 11.04 2023 года, протокол № 5

