Государственное бюджетное образовательное учреждение среднего профессионального образования Иркутской области

«Химико-технологический техникум г.Саянска»

**ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ**

**Профессия 43.01.09 Повар, кондитер**

2023 год

Программа определяет порядок организации и проведения учебной практики студентов осваивающих образовательную программу среднего профессионального образования подготовки квалифицированных рабочих, служащих по профессии 43.01.09 Повар, кондитер в Государственном бюджетном профессиональном образовательном учреждении Иркутской области «Химико-технологический техникум г. Саянска» (далее – техникум)

Учебная практика является обязательным разделом ОП СПО. Она представляет собой вид учебных занятий, обеспечивающих практико-ориентированную подготовку студентов.

Учебная практика имеет целью комплексное освоение студентами всех видов профессиональной деятельности по профессии, формирование общих и профессиональных компетенций, а также приобретение практического опыта студентами по профессии.

Учебная практика проводится ГБПОУ ХТТ г. Саянска в кабинетах и лабораториях техникума и реализуется рассредоточено, чередуясь с теоретическими занятиями в рамках ПМ. Учебная практика осуществляется в группах по 12-15 человек. Обучение производится в две смены. Занятия проводятся в различных формах (лабораторно-практические работы и комплексные практические работы) занятия с обучающимися проводят педагоги техникума.

Ответственность за руководство учебной практикой обучающихся несет заместитель директора по учебно-производственной работе.

Сроки проведения практики устанавливаются техникумом в соответствии с учебным планом и календарным учебным графиком ОП СПО.

Учет учебной практики ведется в учебном журнале ведущим педагогами.

Аттестация по итогам учебной практики проводится в форме предусмотренной учебным планом образовательной программы.

**ПМ 01. Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента**

**Формируемые профессиональные компетенции:**

ПК.1.1 Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК.1.2. Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика.

ПК.1.3 Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья.

ПК.1.4. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика.

Учебная практика проводиться в лабораториях «Учебная кухня ресторана» и «Учебный кулинарный цех».

Аттестация по итогам учебной практики проводиться в форме дифференцированного зачета.

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| № п/п | Виды работ | Кол-во часов |
| 1 | **Подготовка овощей и приготовление полуфабриката «Котлета картофельная», «Котлета морковная».** Оценка качества готового полуфабриката. | 6 |
| 2 | **Подготовка овощей и приготовление полуфабриката «Биточки морковные», «Зразы картофельные».** Оценка качества готового полуфабриката. | 6 |
| 3 | **Подготовка овощей и приготовление полуфабриката «Картофель фаршированный».** Оценка качества готового полуфабриката. | 6 |
| 4 | **Подготовка овощей и приготовление полуфабриката «Зразы картофельные с грибами».** Оценка качества готового полуфабриката. | 6 |
| 5 | **Подготовка овощей и приготовление полуфабриката «Картофельные гнезда», «Биточки картофельные».** Оценка качества готового полуфабриката. | 6 |
| 6 | **Подготовка и приготовление полуфабрикатов «Голубцы с мясом», «Ленивых голубцов».** Оценка качества готового полуфабриката. | 6 |
| 7 | **Подготовка и приготовление рыбного полуфабриката « Котлета рыбная», «Тефтели рыбные».** Оценка качества готового полуфабриката. | 6 |
| 8 | **Подготовка и приготовление рыбного полуфабриката «Тельное рыбное».** Оценка качества готового полуфабриката. | 6 |
| 9 | **Подготовка и приготовление мясного полуфабриката «Перцы фаршированные в красном соусе».** Оценка качества готового полуфабриката. | 6 |
| 10 | **Подготовка и приготовление мясного полуфабриката «Зразы мясные с овощами», «Тефтели мясные».** Оценка качества готового полуфабриката. | 6 |
| 11 | **Подготовка и приготовление мясного полуфабриката «Котлеты мясные», «Биточки мясные».** Оценка качества готового полуфабриката. | 6 |
| 12 | **Подготовка и приготовление мясного полуфабриката «Шницель мясной, рубленный».** Оценка качества готового полуфабриката. | 6 |
| 13 | **Подготовка и приготовление мясного полуфабриката «Мясные гнезда».** Оценка качества готового полуфабриката. | 6 |
| 14 | **Подготовка и приготовление куриного полуфабриката «Голень», «Бедро», «Окорок фаршированный».** Оценка качества готового куриного полуфабриката. | 6 |
| 15 | **Подготовка и приготовление мясного полуфабриката «Гуляш», «Ромштекс», «Люля-кебаб».** Оценка качества готового полуфабриката. | 6 |
| 16 | **Подготовка и приготовление мясного полуфабриката «Нагенсы», «Котлеты Киевские», «Шарики из мяса птицы».** Оценка качества готового полуфабриката. | 6 |
| 17 | **Подготовка и приготовление рыбного полуфабриката «Кальмары фаршированные с овощами».** Оценка качества  | 4 |
| 18 | **Подготовка и приготовление рыбного полуфабриката «Кальмары фаршированный».** Оценка качества. | 6 |
| 19 | **Дифференцированный зачет** | 2 |
|  | Итого | 108 |

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

**иметь практический опыт:**

* подготовки, уборки рабочего места;
* подготовки к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;
* обработка различными методами, подготовки традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, птицы, дичи, кролика;
* приготовления, порционировангия (комплектования), упаковки на вынос, хранения обработанных овощей, грибов, рыбы, мяса, домашней птицы, дичи, кролика, готовых полуфабрикатов разнообразного ассортимента;
* ведение расчетов с потребителями.

**уметь:**

* подготовить рабочее место, выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкцией и регламентами;
* распознавать недоброкачественные продукты;
* выбирать, применять, комбинировать различные методы обработки (вручную, механическим способом), подготовка сырья с учетом его вида, кондиции , технологических свойств, рационального использования, обеспечения безопасности, приготовление полуфабрикатов разнообразного ассортимента;
* владеть техникой работы с ножом при нарезке, измельчении, филитированнии, править кухонные ножи;
* соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального использования сырья и продуктов, подготовки и адекватного применение пряностей и приправ;
* проверять качество готовых полуфабрикатов, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, хранение неиспользованных пищевых продуктов, обработанного сырья, готовых полуфабрикатов, соблюдать товарное соседство, условия и сроки хранения, осуществлять ротацию сырья, продуктов.

 **знать:**

* требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания, в том числе системы анализа, оценки и управления опасными факторами ( системы ХАССП)
* виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и правила ухода за ним;
* требование к качеству, условия и сроки хранения овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, птицы, дичи, полуфабрикатов из них;
* ассортимент, рецептуры, требование к качеству, условий и сроки хранения полуфабрикатов, методы обработки сырья, приготовления полуфабрикатов;
* способы сокращения потерь при обработке сырья и приготовление полуфабрикатов.

ПМ 02. Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента

**Формируемые профессиональные компетенции:**

ПК 2.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 2.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента.

ПК 2.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента.

ПК 2.4. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента.

ПК 2.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента.

ПК 2.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента.

ПК 2.7. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента.

ПК 2.8. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента.

Учебная практика проводиться в лабораториях «Учебная кухня ресторана» и «Учебный кулинарный цех».

Аттестация по итогам учебной практики проводиться в форме дифференцированного зачета

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| № п/п | Виды работ | Кол-во часов |
| 1 | **Приготовление и оформление блюда из сыпучих продуктов и горячей закуски: каша манная, «Боярская», пшенная, закуска из лаваша с сыром.** Подготовка к реализации, оценка качества готового блюда. | 6 |
| 2 | **Приготовление и оформление блюда из сыпучих продуктов: каша гречневая, каша рисовая, каша геркулесовая**. Подготовка к реализации ,оценка качества готового блюда. | 6 |
| 3 | **Приготовление и оформление блюда из яичных продуктов и горячей закуски: омлет фаршированный с зеленным горошком, омлет фаршированный колбасными изделиями и сыром, жаренные кабачки**. Подготовка к реализации, оценка качества готового блюда. | 4 |
| 4 | **Приготовление и оформление блюда из молочных продуктов «Запеканка из творога с изюмом», «Сырники творожные со сметанной».** Подготовка к реализации, оценка качества готового блюда. | 6 |
| 5 | **Приготовление блюда из молочных продуктов и горячей закуски: «Творожная запеканка со сметаной и овощами», «Творожная запеканка с курагой», «Тарталетки с курицей».** Подготовка к реализации, оценка качества готового блюда. | 6 |
| 6 | **Приготовление и оформление блюда «Солянка сборная мясная», «Суп с перцем».** Подготовка к реализации, оценка качества готового блюда. | 6 |
| 7 | **Приготовление и оформление блюда и горячей закуски: «Борщ», «Щи из свежей капусты», «Сырные Крокеты».** Подготовка к реализации, оценка качества готового блюда. | 6 |
| 8 | **Приготовление и оформление блюда: «Борщ по–украински», «Суп с макаронными изделиями».** Подготовка к реализации, оценка качества готового блюда. | 6 |
| 9 | **Приготовление и оформление блюда: «Суп-пюре из птицы», «Суп-пюре из овощей»**. Подготовка к реализации, оценка качества готового блюда. | 6 |
| 10 | **Приготовление и оформление блюда: «Суп гороховый с копченостями», «Картофельный с фрикадельками».** Подготовка к реализации, оценка качества готового блюда. | 6 |
| 11 | **Приготовление и оформление блюда «Молочный суп с вермишелью», «Суп молочный с рисом», «Суп молочный макаронными изделиями».** Подготовка к реализации, оценка качества готового блюда. | 6 |
| 12 | **Приготовление соуса: «Соус красный основной», «Сметанный соус», «Овощной соус ».** Подготовка к реализации, оценка качества готового соуса. | 6 |
| 13 | **Приготовление соуса: «Соус сырный», «Соус горчичный», «Соус майонезный».** Подготовка к реализации, оценка качества готового соуса. | 6 |
| 14 | **Приготовление и оформление блюда «Рыба по-монастырски», «Рыба фаршированная».** Подготовка к реализации, оценка качества готового блюда. | 6 |
| 15 | **Приготовление и оформление блюда и горячей закуски: «Рыба жаренная в тесте», «Картофель фри, пай».** Подготовка к реализации, оценка качества готового блюда. | 6 |
| 16 | **Приготовление и оформление блюда «Рыба запеченная целиком с овощами».** Подготовка к реализации, оценка качества готового блюда | 6 |
| 17 | **Приготовление и оформление мясных полуфабрикатов «Биточки мясные с тушеными овощами».** Подготовка к реализации, оценка качества готового блюда. | 6 |
| 18 | **Приготовление и оформление мясных полуфабрикатов: «Шницель по-министерски», «Шницель рубленный».** Подготовка к реализации, оценка качества готового полуфабриката. | 6 |
| 19 | **Приготовление и оформление блюда и закуски:«Котлеты из рубленной массы с тушенными овощами», «Блинные мешочки с курицей».** Подготовка к реализации, оценка качества готового блюда. | 6 |
| 20 | **Приготовление и оформление мясного полуфабриката: «Котлеты пожарские», «Котлета по-Киевски».** Подготовка к реализации, оценка качества готового полуфабриката. | 6 |
| 21 | **Приготовление и оформление мясного полуфабриката: «Бефстроганов с соусом ».** Подготовка к реализации, оценка качества готового блюда. | 6 |
| 22 | **Приготовление и оформление полуфабриката: «Зразы фаршированные с овощами».** Подготовка к реализации, оценка качества готового блюда. | 6 |
| 23 | **Приготовление и оформление блюда: «Голень в слоеном тесте», «Куриный окорок фаршированный».** Подготовка к реализации, оценка качества готового блюда. | 6 |
| 24 | **Приготовление и оформление блюда и закуски: «Курица натуральная запеченная под красным соусом», «Горячие бутерброды».** Подготовка к реализации, оценка качества готового блюда. | 6 |
| 25 | **Дифференцированный зачет** | 2 |
|  | Итого | 144 |

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

**иметь практический опыт:**

* подготовки, уборки рабочего места, выбора, подготовки к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;
* выбора, оценки качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовления, творческого оформления, эстетичной подачи супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;
* упаковки, складирования неиспользованных продуктов;
* оценки качества, порционирования (комплектования), упаковки на вынос, хранения с учетом требований к безопасности готовой продукции;
* ведения расчетов с потребителями.

**уметь:**

* подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами;
* оценивать наличие, проверять органолептическим способом качество, безопасность обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, пряностей, приправ и других расходных материалов; обеспечивать их хранение в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;
* своевременно оформлять заявку на склад;
* осуществлять их выбор в соответствии с технологическими требованиями;
* соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;
* выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;
* оценивать качество, 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, в том числе системы анализа, оценки и управления опасными факторами (системы ХАССП);
* виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;
* ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условиям и срокам хранения, методы приготовления, варианты оформления и подачи супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;
* нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении;
* правила и способы сервировки стола, презентации супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок.

ПМ 03. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента

Формируемые профессиональные компетенции (ПК):

ПК 3.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 3.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента.

ПК 3. 3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента.

ПК 3.**4.** Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента.

ПК 3.**5.** Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента.

ПК 3.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента.

Учебная практика проводиться в лабораториях «Учебная кухня ресторана» и «Учебный кулинарный цех».

Аттестация по итогам учебной практики проводиться в форме дифференцированного зачета

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| № п/п | Виды работ | Количество часов |
| 1 | **Приготовление и оформление салатов и закусок: салаты «Аппетитный», «Зимний», «Мужской»; канапе «Греческое».** Оценка качества готового салата и закуски. | 12 |
| 2 | **Приготовление и оформление салатов и закуски: салаты «Столичный», «Витаминный», «Крабовый»; сырные шарики.** Оценка качества готового салата и закуски. | 6 |
| 3 | **Приготовление и оформление салатов: «Винегрет», «Любительский», «Морской».** Оценка качества готовых салатов. | 6 |
| 4 | **Приготовление и оформление салатов и холодных закусок: салаты «Мимоза», «Подсолнух», «Греческий», «Гнездо глухаря»; закуска из лаваша с мясом.** Оценка качества готового салата и закуски. | 12 |
| 5 | **Приготовление и оформление холодных закусок: «Закуска из лаваша с колбасными изделиями», «Закуска из лаваша с рыбой».** Оценка качества готовой закуски. | 6 |
| 6 | **Приготовление и оформление холодной закуски: «Пикантная закуска на чипсах»; открытые бутерброды с овощами, колбасными и мясными изделиями.** Оценка качества готовой закуски. | 6 |
| 7 | **Приготовление и оформление канапе: с сельдью, мясными и колбасными изделиями, овощами и фруктами**. Оценка качества готового канапе. | 6 |
| 8 | **Приготовление и оформление холодной закуски: закуска рыбная и мясная**. Оценка качества готовой закуски. | 6 |
| 11 | **Приготовление и оформление канапе: из свежих и маринованных овощей**. Оценка качества готового Канапе. | 6 |
| 12 | **Приготовление и оформление заливного с мясными изделиями и овощами**. Оценка качества готового заливного. | 12 |
| 13 | **Приготовление и оформление заливного из фруктов и ягод.** Оценка качества готового заливного. | 6 |
| 14 | **Приготовление и оформление заливного с языком и мясными изделиями**. Оценка качества готового заливного. | 12 |
| 15 | **Приготовление и оформление открытых бутербродов мясных и рыбных**. Оценка качества готовых открытых бутербродов. | 6 |
| 16 | **Приготовление и оформление открытых и закрытых бутербродов.** Оценка качества готовых бутербродов. | 6 |
| 17 | **Приготовление и оформление блинчиков с различными начинками.** Оценка качества готовых изделий. | 6 |
| 18 | **Приготовление и оформление пирогов открытых и закрытых с начинкой».** Оценка качества готовых изделий . | 4 |
| 19 | **Дифференцированный зачет** | 2 |
|  | Итого | 108 |

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

**иметь практический опыт:**

* подготовки, уборки рабочего места, выбора, подготовки к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;
* выбора, оценки качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении, творческого оформления, эстетичной подачи салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;
* упаковки, складирования неиспользованных продуктов;
* порционирования (комплектования), упаковки на вынос, хранения с учетом требований к безопасности готовой продукции; ведения расчетов с потребителями.

**уметь:**

* рационально организовывать, проводить текущую уборку рабочего места, 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 салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок 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, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения, методы приготовления, варианты оформления и подачи салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;
* нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении;
* правила и способы сервировки стола, презентации салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных.

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

**ассортимента**

**Формируемые профессиональные 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 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

Учебная практика проводиться в лаборатории «Учебный кондитерский цех».

Аттестация по итогам учебной практики проводиться в форме дифференцированного зачета

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| № п/п | Виды работ | Количество часов |
|  | **Подготовка сырья для приготовления сладких блюд**.  | 6 |
|  | **Приготовление и оформление простых холодных сладких блюд** (блюда из натуральных фруктов, соки, фруктовые салаты и фруктовые коктейли), используя необходимое оборудование, посуду и инвентарь | 12 |
|  | **Приготовление компотов, киселей, желе**. Оформление, отпуск, упаковка, реализация. | 6 |
|  | **Приготовление мусса, самбука и крема**. Оформление, отпуск, упаковка, реализация. | 6 |
|  | **Приготовление и оформление простых горячих сладких блюд** **(запеканка творожная, рисовая, суфле шоколадное, молочное, лимонное, яблочное, из творога, банановый десерт).** Оформление, отпуск, упаковка, реализация. | 12 |
|  | **Приготовление и оформление простых горячих сладких блюд (блинчиков с вареньем, шарлотки с яблоками, яблоки в тесте жареные).** Ассортимент, оформление, отпуск, упаковка, реализация. | 12 |
|  | **Приготовление и оформление простых горячих сладких блюд (пудинга рисового, пудинга сухарного, гренок с фруктами, яблок с рисом),** отпуск, упаковка, реализация. | 12 |
|  | **Приготовление и оформление простых холодных напитков (молочный прохладительный напиток, напиток клюквенный, молочные коктейли).** Отпуск, упаковка, реализация. | 12 |
|  | **Приготовление и оформление простых холодных напитков (апельсиновый напиток, лимонный напиток, кофе холодного).** Отпуск, упаковка, реализация. | 6 |
|  | **Приготовление и оформление простых горячих напитков (чай, кофе черный натуральный, какао с молоком, кофе на молоке, кофе по восточному,** ). Отпуск, упаковка, реализация. | 12 |
|  | **Приготовление и оформление простых горячих напитков (шоколад, кофе со взбитыми сливками, кофе на молоке (по-варшавски), кофейный напиток**. Отпуск, упаковка, реализация. | 10 |
|  | **Дифференцированный зачет** | 2 |
|  | Итого  | 108 |

С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающийся 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

**знания**

* 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 горячи

**ПМ 05 Приготовление, оформление и подготовка к реализации**

**хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного**

**ассортимента**

Формируемые профессиональные компетенции:

ПК 5.1. Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь,

кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами

ПК 5.2. Осуществлять приготовление и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий

ПК 5.3. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента

ПК 5.4. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента

ПК 5.4. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента.

Учебная практика проводиться в лаборатории «Учебный кондитерский цех».

Аттестация по итогам учебной практики проводиться в форме дифференцированного зачета.

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| № п/п | Виды работ | Количество часов |
|  | Приготовление блинчиков с различными фаршами из блинчатого теста, сочней с творогом, печенья квадратики из сдобного пресного теста. | 6 |
|  | Приготовление ватрушек, чебуреков, хачапури из сдобного пресного теста. | 6 |
|  | Приготовление печенья «Крендельки», «Косички», печенья круглого с орехом, пирога с вишней из сдобного пресного теста. | 6 |
|  | Приготовление печеных пирожков с различными фаршами и начинками (с фаршем из свежей капусты, с картофельным фаршем, с фаршем из риса и мяса) | 6 |
|  | Приготовление печеных и жареных пирожков с различными сладкими фаршами и начинками. | 6 |
|  | Приготовление изделий из дрожжевого безопарного теста (булочка дорожная, детская, ватрушка с творогом и повидлом).  | 6 |
|  | Приготовление изделий из дрожжевого безопарного теста (рогалик ореховый, сдоба «Лесной хоровод»). | 6 |
|  | Приготовление изделий из дрожжевого безопарного теста (пирог домашний с маком, пирог «Московский»). | 6 |
|  | Приготовление пирогов из дрожжевого безопарного теста (открытых, полузакрытых, закрытых). | 6 |
|  | Приготовление изделий из дрожжевого опарного теста (булочка домашняя, ванильная, плюшка). | 6 |
|  | Приготовление изделий из дрожжевого опарного теста (блины, оладьи). | 6 |
|  | Приготовление кексов из дрожжевого опарного теста (кекс «Майский», «Весенний»). | 6 |
|  | Приготовление изделий из песочного теста (печенье «Листики», лимонное, масляное). | 6 |
|  | Приготовление изделий из песочного теста (печенье «Звездочка», «Ромашка, «Глаголик», песочное, нарезное). | 6 |
|  | Приготовление изделий из песочного теста (рожок песочный, печенье песочное, печенье творожное). | 6 |
|  | Приготовление изделий из песочного теста (кекс «Столичный», печенье нарезное, кекс ореховый, творожный). | 6 |
|  | Приготовление изделий из песочного теста (полуфабрикаты для пирожных). | 6 |
|  | Приготовление изделий из пряничного теста сырцовым способом. (пряников глазированных, пряников медовых, коржиков молочных). | 6 |
|  | Приготовление изделий из пряничного теста (коврижка медовая, медовая с начинкой, «Южная»). | 6 |
|  | Приготовление изделий из бисквита основного (пирога бисквитного с повидлом, рулета фруктового, рулета кремового). | 6 |
|  | Приготовление изделий из бисквита основного (, рулет кремовый, рулет»Экстра», рулет «Лакомка»). | 6 |
|  | Приготовление изделий из бисквита основного (печенье «Крендельки, печенье «Ленинградское»). | 6 |
|  | Приготовление изделий из заварного теста (профитроли, булочки со сливками, печенье с сыром). | 6 |
|  | Приготовление изделий из заварного теста (кольцо воздушное, торт из заварного теста). | 6 |
|  | Приготовление воздушного теста и изделий из него (печенье «Меренги», полуфабрикаты для пирожных и тортов). | 6 |
|  | Приготовление слоеного теста и изделий из него (языки слоеные, ватрушки с повидлом, яблоки в тесте). | 6 |
|  | Приготовление слоеного теста и изделий из него (пирожки слоеные, кулебяки). | 6 |
|  | Приготовление миндального теста и изделий из него (печенья миндального, жгутики). | 6 |
|  | Приготовление отделочных полуфабрикатов для пирожных бисквитных и песочных. | 6 |
|  | Приготовление отделочных полуфабрикатов для пирожных бисквитных и песочных. | 6 |
|  | Приготовление пирожных бисквитных нарезных («Бисквитное» со сливочным кремом, « Бисквитное» фруктово-желейное). | 6 |
|  | Приготовление пирожных бисквитных штучных («Штафетка», «Рулет чешский»). | 6 |
|  | Приготовление пирожных песочных нарезных («Песочное» желейное, «Песочное с кремом»). | 6 |
|  | Приготовление пирожных песочных штучных («Песочное кольцо», пирожных «Корзиночка» с белковым кремом, «Корзиночка» с кремом и фруктовой начинкой). | 6 |
|  | Приготовление пирожных песочных штучных («Песочное кольцо», «Песочное» глазированное помадой). | 6 |
|  | Приготовление слоёных пирожных («Трубочки» и «Муфточки» с кремом и с белковым кремом). | 6 |
|  | Приготовление слоёных пирожных («Слойка», обсыпанное сахарной пудрой, пирожное «Слойка», отделанное кремом). | 6 |
|  | Приготовление пирожных заварных («Трубочка» с обсыпкой и «Трубочка» с белковым кремом). | 6 |
|  | Приготовление пирожных заварных («Кольцо заварное» с кремом, пирожного «Орешек»). | 6 |
|  | Приготовление воздушных («Воздушное» с кремом, пирожного воздушное «Георгин» с кремом, «Танечка»). | 6 |
|  | Приготовление полуфабрикатов для приготовления тортов бисквитных и песочных. | 6 |
|  | Приготовление тортов бисквитных («Кофейный», «Ванильный с грибами»). | 6 |
|  | Приготовление тортов бисквитных (торт «Сказка», «Подарочный». «Трюфель»). | 6 |
|  | Приготовление тортов бисквитных (торт «Вечер», «Бисквитно-фруктовый». «Рубин», «Прага». | 6 |
|  | Приготовление тортов песочных (торт «Ленинградский», «Листопад», «Подмосковный»). | 6 |
|  | Приготовление тортов песочных (торт «Ландыш», «Песочно-фруктовый», «Песочно-кремовый»). | 6 |
|  | Приготовление слоеных тортов (торт «Слоеный с кремом», «Московская сойка», «Спортивный»). | 6 |
|  | Приготовление воздушных тортов (торт «Полет, «Паутинка», «Ярославна»). | 4 |
|  | **Дифференцированный зачет** | **2** |
|  | Итого  | 288 |

С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающийся 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, хранении фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов;
* подготовке отделочных полуфабрикатов промышленного производства;
* приготовлении, подготовке к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе региональных;
* порционировании (комплектовании), эстетичной упаковке на вынос, хранении с учетом требований к безопасности;
* ведении расчетов с потребителями

**Умения**

* рационально организовывать, проводить уборку рабочего места, выбирать, подготавливать, 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 подготовки сырья, замеса теста, приготовления фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов, формования, выпечки, отделки хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;
* хранить, порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос готовые изделия с учетом требований к безопасности

**Знания**

* 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, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;
* методы подготовки сырья, продуктов, приготовления теста, отделочных полуфабрикатов, формовки, варианты оформления, правила и способы презентации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе региональных;
* правила применения ароматических, красящих веществ, сухих смесей и готовых отделочных полуфабрикатов промышленного производства;
* способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении