



**МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ**  
ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ  
**РОССИЙСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРАРНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ –**  
**МСХА имени К.А. ТИМИРЯЗЕВА**  
**(ФГБОУ ВО РГАУ - МСХА имени К.А. Тимирязева)**

**УТВЕРЖДАЮ**

Первый проректор –  
проректор по учебной работе

*Хохлов Е.В.* Е.В. Хохлова  
06 июня 2025 г.



**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ**  
**ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

**«ПМ.04 ОРГАНИЗАЦИЯ И ВЕДЕНИЕ ПРОЦЕССОВ ПРИГОТОВЛЕНИЯ,  
ОФОРМЛЕНИЯ И ПОДГОТОВКИ К ПРЕЗЕНТАЦИИ И РЕАЛИЗАЦИИ  
ХОЛОДНЫХ И ГОРЯЧИХ ДЕСЕРТОВ, НАПИТКОВ СЛОЖНОГО  
АССОРТИМЕНТА С УЧЕТОМ ПОТРЕБНОСТЕЙ РАЗЛИЧНЫХ КАТЕГОРИЙ  
ПОТРЕБИТЕЛЕЙ, ВИДОВ И ФОРМ ОБСЛУЖИВАНИЯ»**

**Специальность: 43.02.15 Поварское и кондитерское дело**

**Москва, 2025 г.**

## **Содержание**

1. Общая характеристика рабочей программы учебной практики .....	3
2. Структура и содержание учебной практики.....	5
3. Условия реализации рабочей программы учебной практики.....	9
4. Контроль и оценка результатов освоения производственной практики .....	13

# **1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ**

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

## **1.1. Область применения рабочей программы учебной практики.**

Рабочая программа учебной практики **УП 04.01** является частью основной образовательной программы подготовки специалистов среднего звена (ППССЗ) в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Учебная практика является очередным этапом обучения и проводится для приобретения студентами знаний, умений, навыков по профессии, проверки профессиональной готовности будущего специалиста к самостоятельной трудовой деятельности.

## **1.2. Цели и планируемые результаты освоения программы учебной практики.**

В результате изучения программы учебной практики студент должен освоить основной вид деятельности **«Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к презентации и реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания»** и соответствующие ему общие компетенции и профессиональные компетенции:

### **1.2.1. Перечень профессиональных компетенций**

<b>Код</b>	<b>Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций</b>
ПК 4.1	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами.
ПК 4.2	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 4.3	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 4.4	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 4.5	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 4.6	Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

## 1.2.2 В результате освоения программы учебной практики студент должен:

<b>Иметь практический опыт</b>	<p>разработки ассортимента холодных и горячих десертов, напитков с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <p>разработки, адаптации рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания;</p> <p>организации и проведения подготовки рабочих мест, подготовки к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;</p> <p>подбора в соответствии с технологическими требованиями, оценки качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовления различными методами, творческого оформления, эстетичной подачи холодных и горячих десертов, напитков сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;</p> <p>упаковки, хранения готовой продукции с учетом требований к безопасности;</p> <p>контроля качества и безопасности готовой кулинарной продукции;</p> <p>контроля хранения и расхода продуктов</p>
<b>Уметь</b>	<p>разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры холодных и горячих десертов, напитков в соответствии с изменением спроса, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <p>обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности;</p> <p>оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям;</p> <p>организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;</p> <p>применять, комбинировать различные способы приготовления, творческого оформления и подачи холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;</p> <p>соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ;</p> <p>порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции</p>
<b>Знать</b>	<p>требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания;</p> <p>виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;</p> <p>ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения холодных и горячих десертов, напитков сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;</p> <p>рецептуры, современные методы приготовления, варианты оформления и подачи холодных и горячих десертов, напитков сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;</p> <p>актуальные направления в приготовлении десертов и напитков;</p>

	способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении холодных и горячих десертов, напитков; правила составления меню, разработки рецептур, составления заявок на продукты; виды и формы обслуживания, правила сервировки стола и правила подачи холодных и горячих десертов, напитков
--	--

### **1.3 Количество часов, отводимое на освоение программы учебной практики профессионального модуля.**

Продолжительность практики - 36 часов, рассредоточено в течении 6 семестра.

## **2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ**

### **2.1 Тематический план практики**

<b>Виды учебной работы</b>	<b>Количество часов</b>
Прохождение инструктажа по ТБ и ОТ	4
Работа на рабочих местах, выполнение обязанностей по организации и ведении процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	30
Оформление отчета по практике	2
<b>Итого:</b>	<b>36</b>

## 2.2 Содержание практики

Виды работ	Содержание работ	Количество часов	Коды компетенций
			ПК
Прохождение инструктажа по ТБ и ОТ.	Прохождение инструктажа по ТБ и ОТ.	4	ПК 4.1-4.6
Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к презентации и реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	<p>1. Оценка наличия, выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил.</p> <p>2. Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента.</p> <p>3. Проверка соответствия количества и качества поступивших продуктов накладной.</p> <p>4. Выбор, подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов (вручную и механическим способом) с учетом их сочетаемости с основным продуктом.</p> <p>5. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода холодных и горячих десертов, напитков.</p> <p>6. Выбор, применение, комбинирование методов приготовления холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа.</p>	30	ПК 4.1-4.6

- |  |  |  |
|--|--|--|
|  | <p>7. Приготовление, оформление холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента сложного ассортимента, в том числе региональных, с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции.</p> <p>8. Выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда.</p> <p>9. Оценка качества холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента перед отпуском, упаковкой на вынос.</p> <p>10. Хранение с учетом температуры подачи холодных и горячих десертов, напитков на раздаче.</p> <p>11. Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции.</p> <p>12. Охлаждение и замораживание готовых холодных десертов, напитков сложного ассортимента, полуфабрикатов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов.</p> <p>13. Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения.</p> <p>14. Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка готовых холодных и горячих десертов, напитков на вынос и для транспортирования.</p> |  |
|--|--|--|

	<p>15. Разработка ассортимента холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.</p> <p>16. Разработка, адаптация рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания.</p> <p>17. Расчет стоимости холодных и горячих десертов, напитков.</p> <p>18. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе холодных и горячих десертов, напитков, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос (при прохождении учебной практики в условиях организации питания).</p> <p>19. Выбор, рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с инструкциями и регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда), стандартами чистоты.</p> <p>20. Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты: мытье вручную и в посудомоечной машине, чистка и раскладывание на хранение кухонной посуды и производственного инвентаря в соответствии со стандартами чистоты</p>		
Оформление отчета по практике	Оформление отчета о практике.	2	ПК 4.1-4.6
ИТОГО по модулю:		36	ПК 4.1-4.6

### **3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ.**

#### **Руководитель учебной практики студентов:**

- обеспечивает студентов учебно-методической и иной документацией (программами, индивидуальными заданиям на практику, и т. д.);
- систематически консультирует студентов по вопросам прохождения практики;
- доводит до студентов требования по ведению дневников и составлению отчёта по практике;
- принимает отчеты студентов, организует их защиту;
- организует хранение на кафедре документации о проведении практики.
- проводит со студентами инструктаж по охране труда и технике безопасности;
- обеспечивает студентов-практикантов рабочими местами в соответствии с программой практики, предоставляет возможность использования имеющейся литературы, технической и другой документации, а также создает необходимые условия для получения в период прохождения практики студентами знаний по вопросам в области экономики, организации и управления торгово-технологическим процессом, рекламы, логистики и применяемым технологиям, а также технике безопасности и т.п.;
- по окончании практики дает отзыв о прохождении студентами производственной практики и качестве подготовленных ими отчётов.

Во время учебной практики студенты составляют отчеты о выполнении программы практики, которые представляются в учебное заведение с отзывом руководителя практики. В отзыве дается характеристика прохождения студентом учебной практики. Отмечается уровень теоретической и практической подготовки студента при выполнении программы практики, степень проявления инициативы и творчества, трудовая дисциплина, упущения и недостатки.

Содержание профессиональной практики определяет примерная программа профессионального модуля и программа практики по специальности

#### **3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению:**

##### **Оборудование кулинарного цеха:**

- моечная ванна;
- картофелеочистительная машина
- овощерезательная машина;
- процессор кухонный;
- набор ножей для овощерезки;
- рыбочистка;

- мясорубка;
- блендер;
- миксер;
- слайсер;
- оборудование для вакуумирования продуктов;
- шкаф шоковой заморозки;
- холодильник;
- жарочный шкаф;
- пароконвектомат;
- электроплита;

### **Оснащение рабочих мест кулинарного цеха :**

- рабочие столы;	-разделочные доски ;
-стол с мраморным покрытием;	-ножи поварской тройки;
-весы настольные;	-щипцы универсальные;
-лопатки;	-рыбный котел;
-веселки;	-металлические ящики или лотки;
-венчики;	- сито;
-ложки;	- сито конусообразное.
-ножи экономной очистки овощей;	
-гастроемкости;	
-кастрюли;	
-сотейники;	
-сковороды;	
-ложки;	
-шумовка;	
-ножи для удаления глазков, экономной очистки овощей;	
-гастроемкости;	
-кастрюли;	
-сотейники;	
-молоток для отбивания (тяпка);	
-скребок для очистки рыбы;	
-печь для опаливания субпродуктов;	
-универсальный привод;	
-стеллаж стационарный;	
-стеллаж передвижной.	
-нож для потрошения тушек;	
-нож шпиговальный;	
-пинцет для удаления перьевых пеньков с тушек;	
-топорик-молоток;	
-ножи-рубаки;	
-мусат для точки и правки ножей;	

### **3.2 Информационное обеспечение практики. Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы**

#### **3.2.1 Печатные издания**

1. Российская Федерация. Законы. О качестве и безопасности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: федер. закон: [принят Гос. Думой 1 дек.1999 г.: одобр. Советом Федерации 23 дек. 1999 г.: по состоянию на 26 дек. 2009 г.]. - <http://docs.kodeks.ru/document/901751351>
2. Российская Федерация. Постановления. Правила оказания услуг общественного питания [Электронный ресурс]: постановление Правительства РФ: [Утв. 15 авг. 1997 г. № 1036: в ред. от 10 мая 2007 № 276].- <http://ozpp.ru/laws2/postan/post7.html>
3. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия – Введ. 2016 – 01 – 01.- М.: Стандартинформ,- 2019.- III, 24 с.
4. ГОСТ 30389-2013 Услуги общественного питания. Классификация предприятий общественного питания. – Введ. 2016 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2019 .- III, 21с.
5. ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию.- Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2019.- III, 17 с.
6. ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2019. – III, 26 с.
7. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2019. – III, 26 с.
8. Васюкова А.Т. Славянский А.А. Куликов Д.А. Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.- М.: Издательство: Кнорус, 2021.-224 с.
9. Володина М.В., Сопачева Т.А. Организация хранения и контроль запасов и сырья. Учебник.-М: ИЦ Академия, 2019. - 192 с.
- 10.Гайворонский К.Я.,Щеглов Н.Г . Технологическое оборудование предприятий общественного питания: Учеб. для сред. проф. образования– 3-е издание. – М.: Издательство «ИНФРА -М», 2021. – 469 с.
- 11.Епифанова М.В. Товароведение продовольственных товаров: Учебник для студентов учреждений среднего профессионального образования.-2- е издание. -М.: ИЦ Академия, 2019.-208 с.

12. Потапова И.И. Организация и контроль текущей деятельности сотрудников службы питания. Учебник.- М: Издательский центр «Академия», 2020. - 208 с.
13. Самородова И.П. Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента. Учебник. - М.: Издательский центр «Академия», 2018.- 192 с.

### **3.2.2 Электронные ресурсы.**

1. ТР ТС 021/2011 Технический регламент Таможенного союза "О безопасности пищевой продукции" .-Введ. 2019-08-08.-263 с. [Электронный ресурс]. -Режим доступа:  
<https://docs.cntd.ru/document/902320560>
2. Российская Федерация. Законы. О качестве и безопасности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: федер. закон: [принят Гос. Думой 1 дек.1999 г.: одобр. Советом Федерации 23 дек. 1999 г.: в ред. на 13.07.2015г. № 213-ФЗ]. Режим доступа:  
<http://docs.cntd.ru/document/901751351>
3. СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения" постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 27 октября 2020 года N 32. [Электронный ресурс].-Режим доступа:  
<https://docs.cntd.ru/document/566276706>
4. СанПиН 2.3.2.1078-01 Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 14 ноября 2001 г. № 36. [Электронный ресурс].-Режим доступа:  
<https://docs.cntd.ru/document/901806306>
5. СанПиН 2.3.2. 1324-03 Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 22 мая 2003 г. № 98. Режим доступа: <https://docs.cntd.ru/document/901864836>
6. ТОИ Р-95120-(001-033)-95. Типовые инструкции по охране труда для работников предприятий торговли и общественного питания (утв. Приказом Роскомторга от 03.10.1995 N 87) Инструкция № 23 по охране труда повара [Электронный ресурс].-Режим доступа: <https://sudact.ru/law/toi-r-95120-001-033-95-tipovye-instruktsii-po-okhrane-truda/razdel-2/>

### **3.2.3 Интернет-источники**

1. <http://docs.cntd.ru/> - электронный фонд правовых и нормативно-технических документов.
2. <http://www.tehdoc.ru/> - интернет ресурс, посвященный вопросам охраны труда

3. <http://povary.ru/> -кулинарный портал
4. <https://www.youtube.com/> - видеохостинг

### **3.2.4 Дополнительные источники**

1. Журнал – Товароведение продовольственных товаров.
2. Журнал- Пищевая промышленность.
3. Журнал – Питание и общество
4. Журнал – Общепит

## **4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ**

<b>Код и наименование профессиональных и общих компетенций, формируемых в рамках модуля)</b>	<b>Критерии оценки</b>	<b>Методы оценки.</b>
<b>ПК 4.1</b> Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами	подготовка рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами; выполнение требований персональной гигиены системы ХАССП и требований безопасности при приготовлении полуфабрикатов; обеспечение технологического оборудования и производственного инвентаря, посуды в соответствии с видом выполняемых работ; размещение оборудования, инвентаря, посуды, инструментов, сырья, материалов на рабочем месте для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков; обеспечение качества и безопасности сырья, продуктов, материалов требованиям регламентов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков; соблюдение температурного режима, товарного соседства в холодильном оборудовании,	<i>Текущий контроль:</i> - контроль выполнения работ по практике и индивидуального задания  <i>Итоговый контроль:</i> предоставление заполненного отчета по практике.

	<p>правильность упаковки, складирования; обеспечение технологического оборудования и производственного инвентаря, посуды в соответствии с правилами их безопасной эксплуатации; соблюдение норм энергосбережения при работе с оборудованием для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков; проведение маркировки ингредиентов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков; соблюдение правил утилизации непищевых отходов; соответствие времени выполнения работ установленным нормативам приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами</p>	
<b>ПК 4.2</b> Определять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	<p>десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; выполнение требований персональной гигиены в соответствии с требованиями системы ХАССП и требований безопасности; выбор способов и техник при подготовке холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей потребителей, видов и форм обслуживания; выбор температурного режима при подготовке холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей потребителей, видов и форм обслуживания; соблюдение стандартов чистоты,</p>	

	<p>требований охраны труда и техники безопасности;</p> <p>выявление дефектов и определение способов их устранения;</p> <p>соответствие потерь при приготовлении холодных десертов сложного ассортимента действующим на предприятии нормам;</p> <p>соответствие готовой продукции (внешний вид, форма, вкус, текстура, выход и т.д.) требованиям заказа; выбор посуды для отпуска, оформления, сервировки и холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <p>выбор условий и сроков хранения холодных десертов сложного ассортимента с учетом действующих регламентов;</p> <p>демонстрация умений пользоваться технологическими картами приготовления холодных десертов а сложного ассортимента;</p> <p>соответствие времени выполнения работ установленным нормативам;</p> <p>презентация холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	
<b>ПК 4.3</b> Определять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	<p>приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <p>выполнение требований персональной гигиены в соответствии с требованиями системы ХАССП и требований безопасности;</p>	

	<p>выбор температурного режима при подготовке горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребностей потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <p>выбор способов и техник при подготовке горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей;</p> <p>соблюдение стандартов чистоты, требований охраны труда и техники безопасности;</p> <p>выявление дефектов и определение способов их устранения;</p> <p>соответствие потерь при приготовлении горячих десертов сложного ассортимента действующим на предприятии нормам;</p> <p>соответствие готовой продукции (внешний вид, форма, вкус, текстура, выход и т.д.) требованиям заказа;</p> <p>выбор посуды для отпуска, оформления, сервировки горячих десертов;</p> <p>выбор условий и сроков хранения горячих десертов сложного ассортимента с учетом действующих регламентов;</p> <p>демонстрация умений пользоваться технологическими картами приготовления горячих десертов сложного ассортимента;</p> <p>соответствие времени выполнения работ установленным нормативам;</p> <p>презентация горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	
<b>ПК 4.4.</b> Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков	приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков сложного ассортимента с учетом	

сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	<p>потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <p>выполнение требований персональной гигиены в соответствии с требованиями системы ХАССП и требований безопасности;</p> <p>выбор температурного режима при подготовке холодных напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <p>выбор способов и техник при подготовке холодных напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <p>соблюдение стандартов чистоты, требований охраны труда и техники безопасности;</p> <p>выявление дефектов и определение способов их устранения;</p> <p>соответствие потерь при приготовлении холодных напитков сложного ассортимента действующим на предприятии нормам;</p> <p>соответствие готовой продукции (внешний вид, форма, вкус, текстура, выход и т.д.) требованиям заказа;</p> <p>выбор посуды для отпуска, оформления, сервировки горячих десертов;</p> <p>выбор условий и сроков хранения холодных напитков сложного ассортимента с учетом действующих регламентов;</p> <p>демонстрация умений пользоваться технологическими картами приготовления холодных напитков сложного ассортимента;</p> <p>соответствие времени выполнения работ</p>	
---	--	--

	<p>установленным нормативам; презентация холодных напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	
<b>ПК 4.5</b> Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	<p>приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <p>выполнение требований персональной гигиены в соответствии с требованиями системы ХАССП и требований безопасности;</p> <p>выбор способов и техник при подготовке горячих напитков сложного ассортимента с учетом потребностей потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <p>выбор температурного режима при подготовке горячих напитков сложного ассортимента с учетом потребностей потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <p>соблюдение стандартов чистоты, требований охраны труда и техники безопасности;</p> <p>выявление дефектов и определение способов их устранения;</p> <p>соответствие потерь при приготовлении горячих напитков сложного ассортимента действующим на предприятии нормам;</p> <p>соответствие готовой продукции (внешний вид, форма, вкус, текстура, выход и т.д.) требованиям заказа;</p> <p>выбор посуды для отпуска, оформления, сервировки горячих напитков сложного ассортимента;</p> <p>выбор условий и сроков хранения холодных напитков</p>	

	<p>сложного ассортимента с учетом действующих регламентов; демонстрация умений пользоваться технологическими картами приготовления приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; соответствие времени выполнения работ установленным нормативам; презентация горячих напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	
<b>ПК 4.6.</b> Осуществлять разработку, адаптацию и презентации рецептур холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	<p>разработка и адаптация рецептур холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; выбор рецептур холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей; выбор продуктов, вкусовых, ароматических, красящих веществ с учетом требований по безопасности и способов их последующей обработки; выбор дополнительных ингредиентов к виду основного сырья; соблюдение баланса жировых и вкусовых компонентов; соответствие времени выполнения работ установленным нормативам; ведение расчетов с потребителем в соответствии с</p>	

	выполненным заказом; демонстрация умений пользоваться технологическими картами при разработке, адаптации рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей; презентация горячих блюд, кулинарных изделий, закусок в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей	
--	--	--

Формы, методы контроля и оценки результатов обучения должны позволять проверять у обучающихся не только сформировалось профессиональных, но и развитие общих компетенций, обеспечивающих их умение. По результатам практики формируется аттестационный лист, содержащий сведения об уровне освоения обучающимся профессиональных компетенций и характеристику на обучающегося по освоению профессиональных компетенций в период прохождения практики.

Аттестация по итогам производственной практики проводится на основании результатов ее прохождения, подтверждаемых документами соответствующих организаций, и отчета по практике.

Практика завершается дифференцированным зачетом при условии положительного аттестационного листа по практике руководителей практики от организации и колледжа об уровне освоения профессиональных компетенций; наличия положительной характеристики организации на обучающегося по освоению общих компетенций в период прохождения практики; полноты и своевременности представления дневника практики и отчета о практике.

### **Требования к отчету по практической подготовке (производственная практика)**

Текст отчета должен быть подготовлен с использованием компьютера в Word, распечатан на одной стороне белой бумаги формата А4 (210x297 мм). Цвет шрифта - черный, межстрочный интервал - полуторный, гарнитура – TimesNewRoman, размер шрифта - 14 кегль.

Титульный лист оформляется на компьютере (заполнять от руки не допускается) по установленному образцу). В отчете используется сквозная нумерация страниц. Титульный лист включается в общую нумерацию страниц, но номер страницы на нем не проставляется. Страницы

нумеруются арабскими цифрами без точки в нижнем поле страницы по центру.

Структура отчета:

- Титульный лист (ПРИЛОЖЕНИЕ А);
- Аттестационный лист (ПРИЛОЖЕНИЕ Б);
- Задание (ПРИЛОЖЕНИЕ В);
- План график (ПРИЛОЖЕНИЕ Г);
- Дневник (ПРИЛОЖЕНИЕ Д);
- Отчет;
- Сертификат (ПРИЛОЖЕНИЕ Е)
- Характеристика о практиканте (ПРИЛОЖЕНИЕ Ж)
- Приложение (ТК, ТТК);

## **КОНТРОЛЬНО-ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ**

### **Перечень вопросов для устного или письменного опроса**

- 1.Ассортимент сложных холодных и горячих десертов
- 2.Основные критерии оценки качества готовых сложных холодных и горячих десертов
- 3.Определить сколько потребуется молока для приготовления 50 порций какао с молоком с выходом 1 порции 200г.
- 4.Органолептический метод определения степени готовности и качества сложных холодных и горячих десертов
- 5.Виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при приготовлении сложных холодных и горячих десертов.
- 6.Определить сколько порций киселя молочного выходом 150 г. можно приготовить из молока массой 3кг.
- 7.Методы приготовления сложных холодных и горячих десертов
- 8.Технология приготовления сложных холодных десертов: фруктовых, ягодных и шоколадных салатов, муссов, кремов, суфле, парфе, террина, щербета, пая, тирамису, чизкейка, бланманже.
- 9.Технологию приготовления сложных горячих десертов: суфле, пудингов, овощных кексов, гурьевской каши, снежков из шоколада, шоколаднофруктового фондю, десертов фламбе.
- 10.Правила охлаждения и замораживания основ для приготовления сложных холодных десертов.
- 11.Определить сколько потребуется свежих яблок для приготовления 30 порций компота из свежих яблок с выходом 200г.
- 12.Варианты комбинирования различных способов приготовления холодных и горячих десертов.
- 13.Варианты сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных холодных и горячих десертов.
- 14.Начинки, соусы и глазури для отдельных холодных и горячих десертов.

15. Варианты оформления и техника декорирования сложных холодных и горячих десертов.

16. Актуальные направления в приготовлении холодных и горячих десертов.

17. Сервировка и подача сложных холодных и горячих десертов.

18. Температурный режим охлаждения и замораживания основ для приготовления сложных холодных десертов.

19. Определить сколько порций желе из лимонов выходом 150г. можно приготовить при наличии желатина массой 580г.

20. Температурный и санитарный режим приготовления и подачи разных типов сложных холодных и горячих десертов.

21. Требования к безопасности хранения сложных холодных и горячих десертов.

22. Определить сколько потребуется лимонов для приготовления 18 порций мусса лимонного выходом 150 г.

23. Основные характеристики готовых полуфабрикатов промышленного изготовления, используемых для приготовления сложных холодных и горячих десертов.

24. Требования к безопасности хранения промышленных полуфабрикатов для приготовления сложных холодных и горячих десертов.

25. Определить сколько потребуется клюквы для приготовления 130 порций мусса клюквенного выходом 200г.

### **Устный опрос, решение задач**

#### **Текст задания**

1. Какие направления производства сложных холодных десертов в современной кулинарии являются наиболее актуальными?

2. Какие основные ингредиенты используются для приготовления сложных холодных десертов?

3. Чем отличаются основные и дополнительные ингредиенты в производстве сложных холодных десертов?

4. Каков безопасный порядок эксплуатации холодильного оборудования?

5. По какому принципу подбирается производственный инвентарь для изготовления сложных холодных десертов?

6. Чем отличаются методы от способов приготовления сложных

холодных десертов?

7. Где осуществляется технологический процесс приготовления сложных холодных желированных десертов?

8. Какие основные участки (линии) выделяются в холодных цехах для приготовления сложных холодных десертов?

9. Каким оборудованием должны оснащаться холодные цеха для приготовления сложных холодных десертов?

10. Каким производственным инвентарём должны оснащаться цеха для приготовления сложных холодных десертов?

11. Кто выполняет приготовление сложных холодных десертов?

12. Расчет массы сырья для приготовления компота из свежих яблок на 20 порций, выход 1 порции 200 г.

13. Расчет массы сырья для приготовления молочного киселя на 50 порций, выход 1 порции 150г.

14. Расчет массы сырья для приготовления мусса клюквенного на 35 порций, выход 1 порции 100г.

15. Расчет массы сырья для приготовления желе из апельсинов на 37 порций, выход 1 порции 100г.

16. Расчет массы сырья для приготовления пудинга сухарного на 25 порций, выход 1 порции 200г.

17. Расчет массы сырья для приготовления яблок печеных на 50 порций, выход порции 75г.

18. Определить сколько порций киселя молочного, выходом 150г. можно приготовить из молока массой 3 кг.

19. Определить сколько порций мусса клюквенного, выходом 200г можно приготовить при наличии 2.5 кг клюквы.

20. Определить сколько порций мусса лимонного, выходом 100г можно приготовить при наличии 450г желатина.

21. Определить сколько порций пудинга сухарного, выходом 200г. можно приготовить при наличии 2.5 кг сухарей.

22. Приготовление изделий из слоеного теста для сложных холодных десертов.

23. Приготовление изделий из заварного теста для сложных холодных десертов.

24. Приготовление изделий из песочного теста для сложных холодных десертов.

25. Приготовление изделий из бисквитного теста для сложных холодных десертов.

26. Приготовление изделий из сдобного теста для сложных холодных десертов.

27. Приготовление изделий из дрожжевого теста для сложных холодных десертов.

28. Контроль качества и безопасности холодных десертов.

29. Контроль качества и безопасности горячих десертов.
30. Начинки для отдельных холодных и горячих десертов
31. Соусы для отдельных холодных и горячих десертов
32. Варианты комбинирования различных способов приготовления горячих десертов.
33. Правила замораживания основ для приготовления сложных холодных десертов.
34. Варианты комбинирования различных способов приготовления холодных десертов.
35. Глазури для отдельных холодных и горячих десертов. Правила охлаждения основ для приготовления сложных холодных десертов.

## **Критерии оценивания отчета по практической подготовке (учебная практика)**

Контроль и оценка результатов освоения практической подготовки (учебная практика) осуществляется руководителем практики.

Предметом оценки по учебной практике является приобретение первичных навыков и умений.

Контроль и оценка по практической подготовке (учебная практика) проводится на основе накопительной системы оценивания всех выполненных видов работ по практике в соответствии с требованиями к их выполнению. По результатам учебной практики руководителем практики формируется аттестационный лист, содержащий сведения об уровне освоения обучающимся профессиональных и общих компетенций, а также характеристика на обучающегося по освоению профессиональных компетенций в период прохождения учебной практики.

Практическая подготовка (учебная практика) завершается зачетом при условии положительного аттестационного листа по практике от руководителя практикой.