

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ ПО
ПМ.04 ПРИГОТОВЛЕНИЕ, ОФОРМЛЕНИЕ И ПОДГОТОВКА К РЕАЛИЗАЦИИ
ХОЛОДНЫХ И ГОРЯЧИХ СЛАДКИХ БЛЮД, ДЕСЕРТОВ, НАПИТКОВ
РАЗНООБРАЗНОГО АССОРТИМЕНТА ПО ПРОГРАММЕ ПОДГОТОВКИ
КВАЛИФИЦИРОВАННЫХ РАБОЧИХ, СЛУЖАЩИХ
43.01.09 ПОВАР, КОНДИТЕР**

2021 г.

Рабочая программа учебной практики разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта (далее – ФГОС) по программе подготовки квалифицированных рабочих, служащих 43.01.09 Повар, кондитер

Организация-разработчик: Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение «Павловский автомеханический техникум им. И.И. Лепсе»

Разработчики:

Суменкова И.В., мастер производственного обучения

I. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

1.1. Область применения программы

Рабочая программа учебной практики является частью программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих разработанной в соответствии с ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер

1.2. Цели и задачи учебной практики.

Целью учебной практики является:

- формирование общих и профессиональных компетенций:

Код	Наименование общих компетенций
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. Применять стандарты антикоррупционного поведения
ОК.07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно 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
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

Личностные результаты реализации программы воспитания, определенные отраслевыми требованиями к деловым качествам личности
--

Демонстрирующий умение эффективно взаимодействовать в команде, вести диалог, в том числе с использованием средств коммуникации	ЛР 13
Демонстрирующий навыки анализа и интерпретации информации из различных источников с учетом нормативноправовых норм	ЛР 14
Демонстрирующий готовность и способность к образованию, в том числе самообразованию, на протяжении всей жизни; сознательное отношение к непрерывному образованию как условию успешной профессиональной и общественной деятельности.	ЛР 15

1.2. Цели и задачи учебной практики

- 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;
- составление заявок на сырье и полуфабрикаты, используемые в производстве кондитерской и шоколадной продукции;
- порционировании (комплектовании), упаковке на вынос, хранении с учетом требований к безопасности готовой продукции;
- ведении расчетов с потребителями

1.3. Количество часов на освоение учебной практики: **54**

II. ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

Тема урока по учебной практике	Содержание учебного материала	Объем часов
Приготовление, подготовка к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента	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. Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента.	12
Приготовление, подготовка к реализации горячих сладких блюд, десертов	Проверка соответствия количества и качества поступивших продуктов накладной. Выбор, подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов (вручную и механическим способом) с учетом их сочетаемости с основным продуктом	12
Приготовление, подготовка к реализации холодных напитков	. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью.	12

сложного ассортимента	Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода холодных и горячих десертов, напитков.	
Приготовление, подготовка к реализации горячих напитков сложного ассортимента	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. Приготовление, оформление холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента., в том числе региональных, с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции. Выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда. Оценка качества холодных и горячих десертов, напитков перед отпуском, упаковкой на вынос. Хранение с учетом температуры подачи холодных и горячих десертов, напитков на раздаче. Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента. для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. Охлаждение и замораживание готовых холодных десертов, напитков сложного ассортимента, полуфабрикатов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов. Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения. Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка готовых холодных и горячих десертов, напитков на вынос и для транспортирования. Разработка ассортимента холодных и горячих десертов, напитков с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. Разработка, адаптация рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания. Расчет стоимости холодных и горячих десертов, напитков. 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	18

	практики в условиях организации питания). 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. Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты: мытьё вручную и в посудомоечной машине, чистка и раскладывание на хранение кухонной посуды и производственного инвентаря в соответствии со стандартами чистоты. Дифференцированный зачет	
	Итого	54

III. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

3.1. Требования к материально-техническому обеспечению

Программа учебной практики предполагает наличие лабораторий **«Учебная кухня ресторана», «Учебный кондитерский цех»**

Оснащение лабораторий

Лаборатория «Учебная кухня ресторана», Лаборатория «Учебный кондитерский цех»

Оборудование

1. Термометр точное измерение Garin IT-1 инфракрасный - 1 шт
2. Вакуумный упаковщик Hurakan HKN-VAC400V2 - 1шт
3. Дегидратор-сушилка AirHot FD-6 - 1шт
4. Микроволновая печь (СВЧ) Hurakan HKN-WP900 23 л - 1 шт
5. Миксер планетарный Gemlux GL-SM5W (1000Вт) белый объем чаши 5 л - 1 шт
6. Мясорубка электрическая Viatto -1шт
7. Пароконвектомат UNOX XV 393 - 1 шт
8. Плита индукционная AirHot IP3500 D1 - 1 шт
9. Плита индукционная AirHot IP3500 D2 - 1 шт
10. Слайсер AirHot SL-220 -1 шт
11. Блендер настольный (стационарный) Hurakan HKN-BLW2 - 1 шт
12. Блендер погружной Caso многофункциональный HB 1000 - 1 шт
13. Аэрограф с компрессором кондитерский - 1 шт
14. Весы электронные порционные Mas MSC-25 - 1 шт
15. Термометр складной водонепроницаемый пищевой TROTEC BP2F - 1 шт
16. Соковыжималка шнековая Viatto VA-Sj2013

Кухонная мебель

1. Стол разделочный с бортом СРТ-О 1500х600х870 (столешница нерж., полка, решетка и каркас оцинк.) - 2 шт.
2. Стол разделочный с бортом СРТ-О 1200х600х870 (столешница нерж., полка, решетка и каркас оцинк.) - 2 шт.
3. Стол разделочный с бортом СРТ-О 800х600х870 (столешница нерж., полка, решетка и каркас оцинк.) - 1 шт.
4. Ванна моечная 1-секционная с бортом ВМТ-О 530х530-870 (440х385х300) - 2 шт.
5. Стеллаж-шпилька – 2 шт.

Инструменты, инвентарь, посуда

1. Весы цифровые 0,1\500г для молекулярной кухни - 1 шт
2. Кольцо для выпечки перфорированное d = 8 см,h = 2 см - 6 шт
3. Набор щипцов для кондитерских изделий, пластик (3шт.) - 2 шт
4. Разделитель для яйца, пластик - 1 шт.
5. Форма силиконовая JSC2877 «Полусфера» 70 мм, 6 ячеек - 2 шт
6. Факел для карамелизации (горелка), «Любитель» 12 см - 2 шт
7. Форма силиконовая 2423 Gem100 3D, 8 ячеек, копия Китай - 4 шт
8. Венчик 25 см 16 спиц\8 петель - 1 шт
9. Доска разделочная 600x400x18 мм - 6 шт
10. Кувшин мерный 0,5 л - 1 шт
11. Лопатка силиконовая 22 см - 3 шт.
12. Миска 2,6л D26 см. нержавеющей сталь, глубокая - 6 шт.
13. Ножницы кухонные 1 шт.
14. Сито 26 см нерж. сталь - 1 шт
15. Сковорода - 254 см H5см, нерж. сталь, антипригарное покрытие - 1 шт
16. Сковорода 28 см H5 см нерж. сталь - 1 шт
17. Сотейник 0,86 л D14 см, H5 см, нерж. сталь с крышкой - 1 шт
18. Соусник 60 мл - 3 шт
19. Стакан общепит 100 мл - 6 шт
20. Таймер электронный - 2 шт
21. Тарелка для пасты 27 см 350 мл - 3 шт
22. Тарелка мелкая - 30,5 см - 6 шт
23. *Миска 6,5" 160мм TRIANON (D6883, 50065) - 4 шт
24. Шумовка нерж. ручка 20 см "Luxstahl" (C4-01) - 2 шт
25. Ложка для мороженого d=4 см с выталкивателем, ручка нерж (RGS-8156) - 2 шт
26. Молоток 460 г для отбивания мяса алюм. (1008) - 2 шт
27. Миска 16 см 600мл нерж. (RGS-3020) - 6 шт
28. Миска 20 см 1,2л нерж. (RGS-3020) - 2 шт
29. Кастрюля 2 л нерж. тройное дно d=190 h=80, индукция "Luxstahl" - 2 шт
30. Кастрюля 3л нерж. тройное дно d=215 h=95 индукция "Luxstahl" -2 шт
31. Кастрюля 5 л нерж. тройное дно d=235 h=130 индукция "Luxstahl" -2 шт
32. Сито d=250 нерж. с пластиковой ручкой (SD2206-C) - 1 шт
33. Сито d=220 нерж. с пластиковой ручкой (SD2206-D) - 1 шт
34. Скалка l=50 см d=7 см бук - 2 шт
35. Венчик 16" 40 см нерж. 12 спиц - 3 шт
36. Сотейник 1,2 л нерж. тройное дно d=160 h=60, индукция "Luxstahl" - 4 шт
37. Гастроемкость 1\2x1" 327x265x20 Luxstahl - 4 шт
38. Гастроемкость 1\9x2,5" 176x109x65 Luxstahl - 4 шт
39. Гастроемкость 1\1x2,5" 530x325x65 Luxstahl - 4 шт
40. Гастроемкость 1\2x2,5" 327x265x65 Luxstahl - 2 шт
41. Гастроемкость 1\3x2,5" 327x176x65 Luxstahl - 2 шт
42. Гастроемкость 1\6x2,5" 176x164x65 Luxstahl - 4 шт
43. Гастроемкость 1/1x1" 530x325x20 Luxstahl -6 шт
44. Доска разделочная 600x400x18 белая пропилен - 1 шт
45. Доска разделочная 600x400x18 коричневая пропилен - 1 шт
46. Доска разделочная 600x400x18 зеленая пропилен - 1 шт
47. Доска разделочная 600x400x18 жёлтая пропилен - 1 шт
48. Доска разделочная 600x400x18 синяя пропилен - 1 шт
49. Доска разделочная 600x400x18 красная пропилен - 1 шт

50. Подставка для досок 270x300x270 нерж. - 1 шт
51. Коврик силиконовый с разметкой 38x28x0,09 см. (93-SI-CU-05) - 3 шт
52. Кисть кондитерская ширина 3 см (NH9836) - 2 шт
53. Скребок кондитерский 150x110 мм твердый пластик (RTF 1, 50RTF 1) - 2 шт
54. Щипцы универсальные пластик 9" 22,5 см (плоские лопатки, рифленые внутри, цветные) (P-007) - 4 шт
55. Половник 0,25 л ручка нерж. Luxstahl" (№4) - 1 шт
56. НОЖ поварской 8" 200мм Medium Luxstahl (ZJ-QMB319) - 2 шт
57. НОЖ универсальный 5,5" 138мм Master Luxstahl (XF-POM104) - 2 шт
58. НОЖ разделочный 6" 150 мм Medium Luxstahl (ZJ QMB303) - 2 шт
59. Лопатка L=25 см кулинарная силикон (SL400) - 6 шт
60. Терка 23 см нерж. четырехгранная (93-AC-GR-22) - 2 шт
61. Гастроемкость 2\3x1,5" 327x353x40 Luxstahl - 2 шт
62. Гастроемкость 1\3x1,5" 327x176x40 Luxstahl - 4 шт
63. Набор насадок кондитерских 10 шт. d=50мм h= 30мм - 2 шт
64. Лопатка L=30см бамбук овальная (FJ102) - 2 шт
65. Лопатка 8" 200мм кондитерская изогнутая Master Luxstahl (HP-POM629) - 2 шт
66. Сковорода d=240\50 нерж. тройное дно индукция "Luxstahl" (C24131) - 4 шт
67. Овощечистка ширина 6см. ручка пластик ARDIGAS (06501),06500) - 2 шт
68. Рукавица 29 см силикон (SL605) - 4 шт
69. Кувшин мерный пластмас. (PT1145) - 1 шт
70. Диспенсер для соуса белый (соусник) 375 мл (ДС - 375) - 4 шт.

Оснащенные базы практики

Требования к оснащению баз практик

Кухня организации питания:

Весы настольные электронные;
Пароконвектомат;
Конвекционная печь или жар;
Микроволновая печь;
Расстоечный шкаф;
Плита электрическая;
Фритюрница;
Электрогриль (жарочная поверхность);
Шкаф холодильный;
Шкаф морозильный;
Шкаф шоковой заморозки;
Льдогенератор;
Стол холодильный с охлаждаемой горкой;
Тестораскаточная машина;
Планетарный миксер;
Диспенсер для подогрева тарелок;
Блендер (ручной с дополнительной насадкой для взбивания);
Мясорубка;
Овощерезка;
Процессор кухонный;
Слайсер;
Куттер или бликсер (для тонкого измельчения продуктов);
Миксер для коктейлей;
Соковыжималки (для цитрусовых, универсальная);
Машина для вакуумной упаковки;
Кофемашина с капучинатором;

Ховоли (оборудование для варки кофе на песке);
Кофемолка;
Лампа для карамели;
Аппарат для темперирования шоколада;
Сифон;
Газовая горелка (для карамелизации);
Машина посудомоечная;
Стол производственный с моечной ванной;
Стеллаж передвижной;
Моечная ванна двухсекционная.

Кондитерский цех организации питания:

Весы настольные электронные
Конвекционная печь
Микроволновая печь
Подовая печь (для пиццы)
Расстоечный шкаф
Плита электрическая
Шкаф холодильный
Шкаф морозильный
Шкаф шоковой заморозки
Тестораскаточная машина (настольная)
Планетарный миксер (с венчиками: прутковый, плоско-решетчатый, спиральный)
Тестомесильная машина (настольная)
Миксер (погружной)
Мясорубка
Куттер
Соковыжималки (для citrusовых, универсальная)
Пресс для пиццы
Лампа для карамели
Аппарат для темперирования шоколада
Сифон
Газовая горелка (для карамелизации)
Термометр инфракрасный
Термометр со щупом
Овоскоп
Машина для вакуумной упаковки
Производственный стол с моечной ванной
Производственный стол с деревянным покрытием
Производственный стол с мраморным покрытием (охлаждаемый)
Моечная ванна (двухсекционная)
Стеллаж передвижной

3.2. Информационное обеспечение обучения:

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

3.2.1. Печатные издания:

1. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 8 с.
2. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. - Введ. 2016-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 48 с.

3. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.- Введ. 2015- 01-01. - М.: Стандартиформ, 2014.-III, 10 с.
4. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия – Введ. 2016 – 01 – 01.- М.: Стандартиформ, 2014.- III, 12 с.
5. ГОСТ 30389 - 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования – Введ. 2016 – 01 – 01. – М.: Стандартиформ, 2014.- III, 12 с.
6. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартиформ, 2014. – III, 11 с.
7. ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию.- Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартиформ, 2014.- III, 16 с.
8. 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.: Стандартиформ, 2014. – III, 10 с.
9. CHEFART. Коллекция лучших рецептов/[сост. Федотова Илона Юрьевна]. – М.: ООО «Издательский дом «Ресторанные ведомости», 2016 - 320 с.: ил.
10. Шрамко Е.В. Уроки и техника кондитерского мастерства/Е. Шрамко – М.: ЗАО «Издательский дом «Ресторанные ведомости», 2014 - 160 с.
11. Семичева, Г.П. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента: учебник для студентов учреждений среднего профессионально-го образования / Г. П. Семичева 4 изд М.: Издательский центр «Академия», 2019. - 240 с. - 978-5-4468-6079-1.
12. Ледовских, Н. А. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента: учебник для студентов учреждений среднего профессионального образования / Н. А. Ледовских, А.В. Сеницына, Е.И. Соколова 6 изд., испр. и дораб. М.: Издательский центр «Академия», 2021. - 224 с. - 978-5-4468-0173-1

1.2.2. Электронные 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.: в ред. на 13.07.2015г. № 213-ФЗ].
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].
3. 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.
4. СП 1.1.1058-01. Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 13 июля 2001 г. № 18 [в редакции СП 1.1.2193-07 «Дополнения № 1»]. – Режим доступа: http://www.fabrikabiz.ru/1002/4/0.php-show_art=2758.
5. СанПиН 2.3.2.1078-01 Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 20 августа 2002 г. № 27

6. СанПиН 2.3.6. 1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 08 ноября 2001 г. № 31 [в редакции СП 2.3.6. 2867-11 «Изменения и дополнения» № 4»]. – Режим доступа:
7. <http://fcior.edu.ru/catalog/meta/5/p/page.html>;

Дополнительные источники:

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 для студентов учреждений среднего профессионального образования / И. Ю. Бурчакова, М.: Издательский центр «Академия», 2021. - 320 с. - 978-5-0054-0147-2 Текст: электронный // Электронно-библиотечная система Академия : [сайт]. — URL: <https://www.academia-moscow.ru/catalogue/4831/539805/>
2. **Семичева, Г.П.** Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента: учебник для студентов учреждений среднего профессионального образования / Г. П. Семичева 4 изд М.: Издательский центр «Академия», 2019. - 240 с. - 978-5-4468-0391-9- Текст : электронный // Электронно-библиотечная система Академия : [сайт]. — URL: <https://www.academia-moscow.ru/catalogue/4831/585749/>
3. **Ледовских, Н. А.** Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента: учебник для студентов учреждений среднего профессионального образования / Н. А Ледовских, А.В. Сеницына, Е.И. Соколова 6 изд., испр, и дораб. М.: Издательский центр «Академия», 2021. - 224 с. - 978-5-4468-0173-1 Текст: электронный // Электронно-библиотечная система Академия: [сайт]. — URL: <https://www.academia-moscow.ru/catalogue/4831/295169/>
1. **Качурина, Т.А.** Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания: учебник для студентов учреждений среднего профессионального образования / Т. А. Качурина 2 изд. стер. М.: Издательский центр «Академия», 2020. - 256 с. - 978-5-4468-7430-9- Текст : электронный : //Электронно-библиотечная система Академия : [сайт]. — URL : <https://academia-library.ru/reader/?id=346819&demo=Y> Режим доступа: для авторизир. пользователей

3.3. Общие требования к организации учебной практики.

Учебная практика реализуется в лабораториях «Учебная кухня ресторана», «Учебный кондитерский цех» и требует наличия оборудования, инструментов, расходных материалов, обеспечивающих выполнение всех видов работ, определенных содержанием программы профессионального модуля, в том числе оборудования и инструментов, используемых при проведении чемпионатов WorldSkills и указанных в инфраструктурных листах конкурсной документации WorldSkills по компетенции «Поварское и кондитерское дело» (или их аналогов). Обучающимся оказывается консультативная помощь в процессе прохождения учебной практики, в том числе с привлечением внешних консультантов — работников пищевого производства. Деятельность каждого обучающегося в процессе прохождения учебной практики оценивается по пятибалльной системе с выставлением отметок в журнал учета учебной практики. По окончании практики проводится дифференцированный зачет в форме комплексной (проверочной) работы.

IV. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

Контроль и оценка результатов освоения программы учебной практики осуществляется мастером производственного обучения/преподавателем профессионального цикла в процессе проведения занятий, а также выполнения учащимися учебно-производственных заданий, комплексной (проверочной) работы

Результаты обучения (освоенный практический опыт)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
подготовке, уборке рабочего места, выборе, подготовке к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;	Качественное выполнение обучающимися учебно-производственных заданий. Оценка качества выполнения комплексной (проверочной) работы на дифференцированном зачете по учебной практике. Квалификационный экзамен по модулю.
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;	
составление заявок на сырье и полуфабрикаты, используемые в производстве кондитерской и шоколадной продукции;	
порционировании (комплектовании), упаковке на вынос, хранении с учетом требований к безопасности готовой продукции;	
ведении расчетов с потребителями	