

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ**

**УП.04 УЧЕБНАЯ ПРАКТИКА**

**ПМ.04 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**

**специальность**

**43.02.15 Поварское и кондитерское дело**

**квалификация: специалист по поварскому и кондитерскому делу**

**СОДЕРЖАНИЕ**

	стр.
<b>1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ</b>	<b>3</b>
<b>2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ</b>	<b>5</b>
<b>3. ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ</b>	<b>7</b>
<b>4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ</b>	<b>9</b>
<b>5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ</b>	<b>10</b>

## 1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

### 1.1. Область применения программы

Рабочая программа учебной практики является частью программы подготовки специалистов среднего звена (далее – ППССЗ) в соответствии с ФГОС СПО по специальности *43.02.15 Поварское и кондитерское дело*, в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): *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*.

Рабочая программа учебной практики может быть использована в дополнительном профессиональном образовании (в программах повышения квалификации и переподготовки), профессиональной подготовке.

**1.2. Цели и задачи учебной практики:** формирование у обучающихся первоначальных практических профессиональных умений в рамках профессионального модуля ПМ.04 ППССЗ по основному виду профессиональной деятельности, обучение трудовым приемам, операциям и способам выполнения трудовых процессов, характерным для специальности и необходимым для последующего освоения студентами общих и профессиональных компетенций.

### 1.3. Требования к результатам освоения учебной практики:

В результате прохождения учебной практики по виду профессиональной деятельности обучающийся должен **уметь:**

ВПД	Требования к умениям
Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий	<ul style="list-style-type: none"> <li>– разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры холодной кулинарной продукции в соответствии с изменением спроса с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</li> <li>– обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности;</li> <li>– оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям;</li> <li>– организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;</li> <li>– применять, комбинировать различные способы приготовления, творческого оформления и подачи</li> </ul>

потребителей, видов и форм обслуживания.	холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных; – соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ; – порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции.
--	---

#### **1.4. Количество часов на освоение рабочей программы учебной практики:**

Всего - 72 часа, в том числе:

в рамках освоения ПМ 04. – 72 часа

## 2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

Результатом освоения рабочей программы учебной практики является освоение студентами профессиональных и общих компетенций в рамках профессионального модуля ПМ.04 ППССЗ по основному виду профессиональной деятельности (ВПД): *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*, необходимого для последующего освоения ими профессиональных (ПК) и общих (ОК) компетенций по избранной специальности.

<b>Код ПК</b>	<b>Наименование результата освоения практики</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
<b>Код ОК</b>	<b>Наименование результата освоения практики</b>
ОК 01.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам
ОК 02.	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности

ОК 03.	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие
ОК 04.	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами
ОК 05.	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста
ОК 06.	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей
ОК 07.	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях
ОК 08.	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности
ОК 09.	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности
ОК 10.	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке
ОК 11.	Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере

7

1. ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

Код и наименование профессиональных модулей и тем учебной практики	Содержание учебных занятий	Объем часов	Уровень освоения
<i>1</i>	<i>2</i>	<i>3</i>	<i>4</i>
	<p><b>ПМ.04 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</b></p> <p><b>Виды работ:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Подготовка рабочего места, оборудования, инструментария и инвентаря. Проведение текущей уборки рабочего места повара.</li> <li>2. Выбор, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов.</li> <li>3. Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента.</li> <li>4. Отработка приемов приготовления и оформления сложных холодных десертов (фруктовых салатов, ягодных и шоколадные салаты).</li> <li>5. Отработка приемов приготовления и оформления сложных холодных десертов – муссы, десерты, кремы и суфле.</li> <li>6. Отработка приемов приготовления и оформления сложных горячих десертов - пудинги, гурьевская каша, овощных кексов.</li> <li>7. Отработка приемов приготовления и оформления сложных горячих десертов - снежков из шоколада, фондю, десертов фламбе, шоколадно-фруктового фондю.</li> <li>8. Отработка приемов приготовления начинки, соусов и глазури для отдельных холодных и горячих десертов.</li> <li>9. Контроль качества и безопасности холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента.</li> </ol>	72	2-3
<p><b>Тема 4.1. Выполнение работ по приготовлению и подготовке к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента</b></p>	<p><b>Содержание</b></p>	72	2-3
	<p>1 <b>Охрана труда.</b> Инструктаж по охране труда, пожарной и электробезопасности. Знакомство с учебной мастерской. Подготовка рабочего места к работе. Безопасные приемы работы. Уход за рабочим местом.</p>	1	
	<p>2 Отработка приемов приготовления и оформления сложных холодных десертов (фруктовых салатов). Контроль качества и безопасности фруктовых салатов. Отработка приемов приготовления и оформления сложных холодных десертов (ягодных и шоколадные салаты). Контроль качества и безопасности ягодных и шоколадных салатов.</p>	11	

<i>1</i>	<i>2</i>	<i>3</i>	<i>4</i>	<i>5</i>
	3	Отработка приемов приготовления и оформления сложных холодных десертов - муссы. Контроль качества и безопасности муссов. Отработка приемов приготовления и оформления сложных холодных десертов - кремы и суфле. Контроль качества и безопасности кремов и суфле.	12	
	4	Отработка приемов приготовления и оформления сложных горячих десертов -пудинги, гурьевская каша. Контроль качества и безопасности пудингов и гурьевской каши. Отработка приемов приготовления и оформления сложных горячих десертов -овощных кексов. Контроль качества и безопасности овощных кексов.	12	
	5	Отработка приемов приготовления и оформления сложных горячих десертов - снежков из шоколада. Контроль качества и безопасности снежков из шоколада. Отработка приемов приготовления и оформления сложных горячих десертов - фондю, десертов фламбе, шоколадно-фруктового фондю. Контроль качества и безопасности фондю, десертов фламбе, шоколадно-фруктового фондю.	18	
	6	Отработка приемов приготовления начинки, соусов и глазури для отдельных холодных и горячих десертов. Контроль качества и безопасности начинки, соусов и глазури для отдельных холодных и горячих десертов.	12	
		<b><i>Дифференцированный зачет</i></b>	<b>6</b>	

Для характеристики уровня освоения учебного материала используются следующие обозначения:

2 - репродуктивный (выполнение деятельности по образцу, инструкции или под руководством);

3 – продуктивный (планирование и самостоятельное выполнение деятельности, решение проблемных задач).



## 4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

### 4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы учебной практики предполагает наличие:

**Кабинеты: технического оснащения кулинарного и кондитерского производства, технологии кулинарного и кондитерского производства,** оснащенных оборудованием: доской учебной, рабочим местом преподавателя, столами, стульями (по числу обучающихся), шкафами для хранения муляжей (инвентаря), раздаточного дидактического материала и др; техническими средствами: компьютером, средствами аудиовизуализации, мультимедийным проектором; наглядными пособиями (натуральными образцами продуктов, муляжами, плакатами, DVD фильмами, мультимедийными пособиями).

#### **Лаборатория технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства:**

рабочее место преподавателя; классная доска; 30 учебных мест для студентов; компьютер; мультимедийный проектор ACUR, экран; монитор SAMSVNA Syns MASTER 793 DF, плакаты; стенды, схемы. Учебная литература. Дидактические материалы (тестовые задания, технологические карты).

#### **Учебная кухня ресторана с зонами для приготовления холодных, горячих блюд, кулинарных изделий, сладких блюд, десертов и напитков:**

Весы настольные электронные «Меркурий 313/314/315», «BE-15TE.2.», CAS модель AP-1  
 Пароконвектомат АВАТ ПКА 6-1/3П 6 уровней GN1/3, Конвекционная печь, микроволновая печь «Трони ТМВЗ-МО»  
 Плита индукционная GASTRORAG TZ BT-350D2 2 зоны нагрева, 3,5кВт, 220В  
 Плита индукционная GASTRORAG TZ BT-180К 1 зона нагрева, 1,8 кВт, 220В  
 Ванна моечная T-REAL BM 1/450  
 Холодильник Бирюса 151 Е-2 двухкам. (180л/60л),(t0..+10/ -18С) 580х620х1450мм, 0,86кВт, 220В, 51кг.  
 Мясорубка МИМ-300 (600) РЭ  
 Процессор кухонный  
 Кофемолка  
 Доска с мраморным покрытием (охлаждаемая)  
 Набор инструментов для карвинга  
 Стеллаж передвижной  
 Тестомесительная машина (настольная)

Термометр со щупом

Гастроемкости из нержавеющей стали

Набор кастрюль 3л, 2л, 1.5л, 1л

Набор сотейников 0.6л, 0.8л

Сковороды

Набор разделочных досок

Подставка для разделочных досок

Мерный стакан, венчик, миски нержавеющей сталь, миски полусферические, противни, сито, лопатки, скребки (пластиковые, металлические), кисти силиконовые, половник, шумовка, щипцы кулинарные универсальные, набор ножей, нож пилка (300 мм), скалки, тёрки, совки для сыпучих продуктов, дуршлаг

Подносы

Насадки для кондитерских мешков

Набор выемок (различной формы)

Корзина для мусора

Дежи к тестомесильной машине

Дежи к миксерам

Круглые разъемные формы для тортов, пирогов d 20, 22, 24, 26, 28 см

Формы для штучных кексов цилиндрической и конической формы (металлические)

Формы силиконовые для штучных кексов, десертов, мармелада, мороженого

Паллета (шпатели с изгибом от 18 см и без изгиба до 30 см)

Кондитерские мешки

Насадки для кондитерских мешков

Ножницы

Резцы (фигурные) для теста, марципана

Кондитерские гребенки

Силиконовые коврики для выпечки

Формы для конфет

Формы для шоколадных фигур

Инструменты для работы с мастикой

**Учебно-производственная столовая:**

Шкаф холодильный «Аристон» РМВА 12002

Шкаф морозильный «Каравэлл/АС»

Охлаждаемый прилавок-витрина «Арго ВХС-1,5»

Электромармит ПМЭС 7ОН-01

Электромармит «Бэлла – Нота» МВБ 2255

Овощерезка «МПР-350 МРЭ»

Слайсер «BeckerS model» DOM ANNO 2004

**Учебный кондитерский цех:**

Весы настольные электронные «Меркурий 313/314/315», «BE-15TE.2.», CAS модель AP-1

Пароконвектомат АВАТ ПКА 6-1/3П 6 уровней GN1/3, парогенератор 3,2кВт,220В

Конвекционная печь, микроволновая печь «Трони ТМВ3-МО»

Плита индукционная GASTRORAG TZ BT-350D2 2 зоны нагрева, 3,5кВт, 220В

Плита индукционная GASTRORAG TZ BT-180К 1 зона нагрева, 1,8 кВт, 220В

Ванна моечная T-REAL BM 1/450

Фритюрница, электрогриль, плита wok

Холодильник Бирюса 151 Е-2 двухкам. (180л/60л),(t0..+10/ -18С) 580х620х1450мм, 0,86кВт, 220В, 51кг.

Блендер (ручной с дополнительной насадкой для взбивания)

Мясорубка МИМ-300 (600) РЭ

Миксер для коктейлей, планетарный миксер

Процессор кухонный

Привод универсальный с механизмами для нарезки, протирания, взбивания

Соковыжималка

Кофемолка

Аппарат для темперирования шоколада

Производственный стол с мраморным

покрытием (охлаждаемый)

Набор инструментов для карвинга

Овоскоп

Стол производственный с моечной ванной T-REAL каркас оцинкованный полка-решетка СР-1/1500/600

Стеллаж передвижной

Тестомесительная машина (настольная)

Термометр со щупом

Гастроёмкости из нержавеющей стали

Набор кастрюль 3л, 2л, 1.5л, 1л

Набор сотейников 0.6л, 0.8л

Сковороды

Набор разделочных досок

Подставка для разделочных досок

Мерный стакан, венчик, миски нержавеющей сталь, миски полусферические, противни, сито, лопатки, скребки (пластиковые, металлические), кисти силиконовые, половник, шумовка, щипцы кулинарные универсальные, набор ножей, нож пилка (300 мм), скалки, тёрки, совки для сыпучих продуктов, дуршлаг

Подносы

Насадки для кондитерских мешков

Набор выемок (различной формы)

Корзина для мусора

Дежи к тестомесильной машине

Дежи к миксерам

Круглые разъемные формы для тортов, пирогов d 20, 22, 24, 26, 28 см

Формы для штучных кексов цилиндрической и конической формы (металлические)

Формы силиконовые для штучных кексов, десертов, мармелада, мороженого

Паллета (шпатели с изгибом от 18 см и без изгиба до 30 см)

Кондитерские мешки

Насадки для кондитерских мешков

Ножницы, резцы (фигурные) для теста, марципана

Кондитерские гребенки

Силиконовые коврики для выпечки

Формы для конфет, формы для шоколадных фигур

Набор мерных ложек

Инструменты для работы с мастикой

Перчатки для карамели

## **4.2. Информационное обеспечение обучения**

### **Перечень учебных изданий, интернет-ресурсов, дополнительной литературы**

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. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 8 с.
4. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. - Введ. 2016-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 48 с.
5. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 10 с.
6. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия – Введ. 2016 – 01 – 01.- М.: Стандартинформ, 2014.- III, 12 с.
7. ГОСТ 30389 - 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования – Введ. 2016– 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014.- III, 12 с.
9. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания. Введ. 2015–01–01.–М.:Стандартинформ, 2014–III, 11 с.
10. 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, 2014.- III, 16 с.
11. 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, 2014. – III, 10 с.
12. Профессиональный стандарт «Повар». Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 08.09.2015 № 610н (зарегистрировано в Минюсте России 29.09.2015 № 39023).
13. Сборник технических нормативов – Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях/ под общ. ред. М.П. Могильного, В.А.Тутельяна. - М.: ДеЛи принт, 2015.- 544с.
14. Сборник технических нормативов – Сборник рецептур на продукцию диетического питания для предприятий общественного питания/ под общ. ред. М.П. Могильного, В.А.Тутельяна. - М.: ДеЛи плюс, 2013.- 808с.
15. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания: Сборник технических нормативов. Ч.1/под ред. Ф.Л.Марчука-М.: Хлебпродинформ, 1996. – 615 с.

**16. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания: Сборник технических нормативов. Ч.2/Под общ. ред. Н.А.Лупея.-М. Хлебпродинформ, 1997-560 с. Основная литература:**

1. Синицина А.В. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / М.: Издательский центр «Академия», 2018.- 304 с.
2. Харченко Н.Э. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий: учеб. пособие для студ. учреждений сред. проф. образования / Н.Э. Харченко. 12 - е изд., стер. - М.: Издательский центр "Академия", 2018.- 512 с.

*Дополнительная литература:*

3. Королёв А.А. Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена : учебник для студ. учреждений сред. проф. образования: в 2 ч. Ч. 1. / А.А. Королёв, Ю.В. Несвижский, Е.И. Никитенко. - М.: Издательский центр "Академия", 2017.- 256с.
4. Лутошкина Г.Г. Техническое оснащение и организация рабочего места : учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / Г.Г. Лутошкина, Ж.С. Анохина. - 5 - е изд., стер. - М.: Издательский центр "Академия", 2019.- 240с.
5. Потапова И.И. Основы калькуляции и учёта : учеб. пособие для студ. учреждений сред. проф. образования / И.И.Потапова. - 3 - е изд., стер. - М.: Издательский центр "Академия", 2019.- 192с.
6. Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания : учеб. пособие для студ. учреждений сред. проф. образования / В.В. Усов. - 15 - е изд., стер. - М.: Издательский центр "Академия", 2018.- 432 с.

*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]. <http://base.garant.ru>
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:

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

1. <http://pravo.gov.ru/proxy/ips/?docbody=&nd=102063865&rdk=&backlink=1>
2. <http://fcior.edu.ru/catalog/meta/5/p/page.html>;
3. <http://www.jur-jur.ru/journals/jur22/index.html>;
4. <http://www.eda-server.ru/gastronom/>;
5. <http://www.eda-server.ru/culinary-school/>
6. <http://www.pitportal.ru/>

#### **4.3. Общие требования к организации образовательного процесса**

Учебная практика проводится мастерами производственного обучения рассредоточено или концентрированно.

#### **4.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса**

Мастера производственного обучения, осуществляющие непосредственное руководство учебной и производственной практикой обучающихся, должны иметь 5-6 квалификационный разряд слесаря по ремонту подвижного состава и квалификацию машиниста электропоезда, высшее или среднее профессиональное образование по профилю профессии, проходить обязательную стажировку в профильных организациях не реже 1-го раза в 3 года.

## 5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

Учебная практика реализуется в мастерских профессиональной образовательной организации и требует наличия оборудования, инструментов, расходных материалов, обеспечивающих выполнение всех видов работ, определенных содержанием ФГОС СПО, в том числе оборудования и инструментов, используемых при проведении чемпионатов WorldSkills и указанных в инфраструктурных листах конкурсной документации WorldSkills по компетенции «34 Cooking» конкурсного движения «Молодые профессионалы» (WorldSkills).

<b>Результаты обучения (освоенные умения в рамках ВПД)</b>	<b>Формы и методы контроля и оценки результатов обучения</b>
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	Наблюдение и оценка при выполнении работ на учебной практике. Оформленный дневник по учебной практике. Выполнение пробных работ. Дифференцированный зачёт. Экзамен (квалификационный) по профессиональному модулю.