

**Приложение № 2.12**  
к ОПОП по профессии  
43.01.09 Повар, кондитер

Министерство образования Московской области  
Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение  
Московской области «Воскресенский колледж»

Утверждена приказом директора  
ГБПОУ МО «Воскресенский колледж»  
№ 160-о от 28.08.2023 г.

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПО ПРАКТИЧЕСКОЙ ПОДГОТОВКЕ  
УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ УП.04.01  
«ПМ.04 ПРИГОТОВЛЕНИЕ, ОФОРМЛЕНИЕ И ПОДГОТОВКА К РЕАЛИЗАЦИИ  
ХОЛОДНЫХ И ГОРЯЧИХ СЛАДКИХ БЛЮД, ДЕСЕРТОВ, НАПИТКОВ,  
РАЗНООБРАЗНОГО АССОРТИМЕНТА»**

Воскресенск, 2023 г

Программа УП.04.01 Учебная практика по «ПМ.04 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков, разнообразного ассортимента»

разработана в соответствии с требованиями федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, утверждённого приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 9 декабря 2016 г. № 1569, примерной основной образовательной программы по профессии 43.01.09 Повар, кондитер (рег.№ от 28 мая 2014 г. № 594)

Организация-разработчик: ГБПОУ МО «Воскресенский колледж»

Разработчик: преподаватель, ГБПОУ МО «Воскресенский колледж», Маслова Ю.А.

## *СОДЕРЖАНИЕ*

**1.ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ**

**2.СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ**

**3.УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ**

**4.КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ**

## 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

УП.04.01 Учебная практика по «ПМ.04 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков, разнообразного ассортимента»

### 1.1. Область применения рабочей программы

Рабочая программа УП.04.01 Учебная практика по «ПМ.04 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков, разнообразного ассортимента» является частью основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО 43.01.09 Повар, кондитер, утвержденным приказом № 1569 Министерства образования и науки Российской Федерации от 09.12.2016.

### 1.2. Цель и планируемые результаты освоения программы учебной практики

В результате освоения программы учебной практики у студентов должен сформироваться практический опыт по основному виду деятельности ВД 1 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков, разнообразного ассортимента и соответствующим ему общим компетенциям и профессиональным компетенциям:

Код ОК, ПК	Умения	Знания
ОК 01. ОК 02. ОК 03. ОК 04. ОК 05. ОК 06. ОК 07. ОК 09. ОК 10. ОК 11 ПК 4.1. ПК.4.2. ПК4.3 ПК 4.4. ПК 4.5	1. 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; 2. Соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ; 3. Выбирать, применять современные методы приготовления холодных сладких блюд, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных; 4. Порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции 5. Разрабатывать, изменять	1. 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); 2. Виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; 3. Ассортимент, требования к качеству, условиям и срокам хранения, рецептуры, методы приготовления, варианты оформления технику декорирования и подачи холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков, в том числе региональных; 4. Нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении и хранении; 5. Правила и способы сервировки

	<p>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>стола, презентации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных</p> <p>6. Ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения холодных и горячих десертов, напитков сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных; рецептуры, современные методы приготовления, варианты оформления и подачи холодных и горячих десертов, напитков сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных</p>
--	--	---

### 1.3. Распределение планируемых результатов освоения программы учебной практики:

В рамках программы учебной практики обучающимися осваиваются умения и знания

Код ОК, ПК, ЛР	Наименование	Умения	Знания
ОК 01	<p>Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам</p>	<p>1. 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;</p> <p>2. Соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;</p>	<p>1. 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);</p> <p>2. Виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;</p>
ОК 02	<p>Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности</p>	<p>1. Рационально организовывать, проводить уборку рабочего места повара, выбирать, подготавливать к работе, безопасно эксплуатировать технологическое оборудование,</p>	<p>1. 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);</p>

		<p>производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы с учетом инструкций и регламентов;</p> <p>2. Соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;</p>	<p>2. Виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;</p>
ОК 03	<p>Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.</p>	<p>1. 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;</p> <p>2. Соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;</p> <p>5. 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>1. 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);</p> <p>2. Виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;</p> <p>3. Ассортимент, требования к качеству, условиям и срокам хранения, рецептуры, методы приготовления, варианты оформления технику декорирования и подачи холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков, в том числе региональных;</p> <p>4. Нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении и хранении;</p>
ОК 04	<p>Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством,</p>	<p>1. Рационально организовывать, проводить текущую уборку рабочего места, выбирать, подготавливать к работе, безопасно эксплуатировать</p>	<p>6. Ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения холодных и горячих десертов, напитков сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых,</p>

	клиентами	технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы с учетом инструкций и регламентов; 2. Соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;	региональных; рецептуры, современные методы приготовления, варианты оформления и подачи холодных и горячих десертов, напитков сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных
ОК 05	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.	3. Выбирать, применять современные методы приготовления холодных сладких блюд, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных; 4. Порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции	1. 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); 2. Виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними 3. Ассортимент, требования к качеству, условиям и срокам хранения, рецептуры, методы приготовления, варианты оформления технику декорирования и подачи холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков, в том числе региональных;
ОК 06	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей	1. Подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами;	1. 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);

<p>ОК 07</p>	<p>Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях</p>	<p>3. Выбирать, применять современные методы приготовления холодных сладких блюд, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных;</p> <p>4. Порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции</p> <p>5. 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>1. 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);</p> <p>2. Виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и правила ухода за ним;</p> <p>3. Ассортимент, требования к качеству, условиям и срокам хранения, рецептуры, методы приготовления, варианты оформления технику декорирования и подачи холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков, в том числе региональных;</p>
<p>ОК 09</p>	<p>Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности</p>	<p>1. Подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами;</p> <p>2. Выбирать, применять современные методы приготовления холодных сладких блюд, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, в том числе</p>	<p>1. 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);</p> <p>2. Виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и правила ухода за ним;</p>



		<p>региональных;</p> <p>4. Порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции</p> <p>5. 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>	
ОК 10	<p>Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.</p>	<p>1. Подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами;</p> <p>4. Порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции</p> <p>5. 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>3. Ассортимент, требования к качеству, условиям и срокам хранения, рецептуры, методы приготовления, варианты оформления технику декорирования и подачи холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков, в том числе региональных;</p>
ОК 11	<p>Использовать знания финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность</p>		
ПК 4.1	<p>Подготавливать</p>	<p>1. Подготавливать рабочее</p>	<p>1. Требования охраны труда,</p>

	<p>рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами</p>	<p>место, выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами; 2. Распознавать недоброкачественные продукты;</p>	<p>пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания, в том числе системы анализа, оценки и управления опасными факторами (системы ХАССП); 2. Виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и правила ухода за ним;</p>
<p>ПК 4.2</p>	<p>Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента</p>	<p>3. Выбирать, применять современные методы приготовления холодных сладких блюд, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных; 4. Порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции 5. 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 безопасности готовой продукции</p>	<p>Ассортимент, требования к качеству, условиям и срокам хранения, рецептуры, методы приготовления, варианты оформления технику декорирования и подачи холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков, в том числе региональных; 4. Нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении и хранении; 5. Правила и способы сервировки стола, презентации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных 6. Ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения холодных и горячих десертов, напитков сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных; рецептуры, современные методы приготовления, варианты оформления и подачи холодных и горячих десертов, напитков сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных</p>

ПК 4.3	<p>Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента</p>	<p>3. Выбирать, применять современные методы приготовления холодных сладких блюд, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных;</p> <p>4. Порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции</p> <p>5. 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>Ассортимент, требования к качеству, условиям и срокам хранения, рецептуры, методы приготовления, варианты оформления технику декорирования и подачи холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков, в том числе региональных;</p> <p>4. Нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении и хранении;</p> <p>5. Правила и способы сервировки стола, презентации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных</p> <p>6. Ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения холодных и горячих десертов, напитков сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных; рецептуры, современные методы приготовления, варианты оформления и подачи холодных и горячих десертов, напитков сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных</p>
ПК 4.4	<p>Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента</p>	<p>3. Выбирать, применять современные методы приготовления холодных сладких блюд, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных;</p> <p>4. Порционировать (комплектовать), эстетично</p>	<p>Ассортимент, требования к качеству, условиям и срокам хранения, рецептуры, методы приготовления, варианты оформления технику декорирования и подачи холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков, в том числе региональных;</p> <p>4. Нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении</p>

		<p>упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции</p> <p>5. 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>и хранении;</p> <p>5. Правила и способы сервировки стола, презентации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных</p> <p>6. Ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения холодных и горячих десертов, напитков сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных; рецептуры, современные методы приготовления, варианты оформления и подачи холодных и горячих десертов, напитков сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных</p>
ПК 4.5	<p>Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента</p>	<p>3. Выбирать, применять современные методы приготовления холодных сладких блюд, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных;</p> <p>4. Порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции</p> <p>5. 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>Ассортимент, требования к качеству, условиям и срокам хранения, рецептуры, методы приготовления, варианты оформления технику декорирования и подачи холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков, в том числе региональных;</p> <p>4. Нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении и хранении;</p> <p>5. Правила и способы сервировки стола, презентации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных</p> <p>6. Ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения холодных и горячих десертов, напитков сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых,</p>

			региональных; рецептуры, современные методы приготовления, варианты оформления и подачи холодных и горячих десертов, напитков сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных
ЛР 1	Осознающий себя гражданином и защитником великой страны.		
ЛР 4	Проявляющий и демонстрирующий уважение к людям труда, осознающий ценность собственного труда. Стремящийся к формированию в сетевой среде лично и профессионального конструктивного «цифрового следа».		
ЛР 2	Соблюдающий нормы правопорядка, следующий идеалам гражданского общества, обеспечения безопасности, прав и свобод граждан России. Лояльный к установкам и проявлениям представителей субкультур, отличающий их от групп с деструктивным и девиантным поведением. Демонстрирующий неприятие и предупреждающий социально опасное поведение окружающих.		
ЛР 3	Проявляющий и демонстрирующий уважение к людям труда, осознающий ценность собственного труда. Стремящийся к формированию в сетевой среде лично и профессионального конструктивного «цифрового следа».		
ЛР 5	Демонстрирующий приверженность к родной культуре, исторической памяти на основе любви к Родине, родному народу, малой родине, принятию традиционных ценностей многонационального народа России.		
ЛР 6	Проявляющий уважение к людям старшего поколения и готовность к участию в социальной поддержке и волонтерских движениях.		
ЛР 7	Осознающий приоритетную ценность личности человека; уважающий собственную и чужую уникальность в различных ситуациях, во всех формах и видах деятельности.		
ЛР 8	Проявляющий и демонстрирующий уважение к представителям различных этнокультурных, социальных, конфессиональных и иных групп. Сопричастный к сохранению, преумножению и трансляции культурных традиций и ценностей многонационального российского государства.		
ЛР 9	Соблюдающий и пропагандирующий правила здорового и безопасного образа жизни, спорта; предупреждающий либо преодолевающий зависимости от алкоголя, табака, психоактивных веществ, азартных игр и т.д. Сохраняющий психологическую устойчивость в ситуативно сложных или стремительно меняющихся ситуациях.		
ЛР 10	Заботящийся о защите окружающей среды, собственной и чужой безопасности, в том числе цифровой.		
ЛР 11	Проявляющий уважение к эстетическим ценностям, обладающий основами эстетической культуры.		
ЛР 13	Сохраняющий психологическую устойчивость в ситуативно сложных или стремительно меняющихся ситуациях		

#### 1.4. Количество часов, отводимое на освоение учебной практики

Трудоемкость учебной практики в рамках освоения профессионального модуля «ПМ.04 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков, разнообразного ассортимента» составляет 114 часов (1 день в неделю).

Сроки проведения учебной практики определяются рабочим учебным планом по профессии СПО 43.01.09 Повар, кондитер и графиком учебного процесса. Практика проводится 1 раз в неделю.

### 1.5. Место учебной практики УП.04.01 в структуре профессионального модуля ПМ.04

Учебная практика УП.04.01 проводится, в соответствии с утвержденным учебным планом, после прохождения междисциплинарных курсов (МДК) в рамках профессионального модуля «Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих блюд, десертов, напитков, разнообразного ассортимента»:

МДК.04.01 «Организация приготовления, оформление и подготовки к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков, разнообразного ассортимента».

МДК.04.02 «Процессы приготовления, оформление, подготовки к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков, разнообразного ассортимента».

### 1.6. Место прохождения практики

Учебная практика осуществляется в соответствии с графиком утвержденного учебного плана, проводится в лаборатории: «Учебная кухня ресторана», «Учебный кондитерский цех» оснащенных в соответствии с п.6.2.1 примерной программы по профессии 43.01.09. Повар, кондитер.

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

### 2.1. Тематический план и содержание учебной практики

Наименование разделов и тем учебной практики	Виды работ	Объем часов
<b>Тема 1.</b> <b>Вводное занятие. Охрана труда при выполнении учебных работ. Выполнение работ по подготовке сырья, приготовлению и непродолжительному хранению и реализации холодных и горячих десертов, сладких блюд, напитков.</b>	Вводное занятие. Охрана труда и пожарная безопасность. Подготовка рабочего места, оборудования, инвентаря, инструментов, сырья. Приготовление, оформление, подготовка к реализации сладких блюд, напитков. Подготовка рабочего места, оборудования, инвентаря, инструментов, сырья. Приготовление, оформление и отпуск свежих груш, бананов, абрикосов, ягод с сахаром, лимонов с сахаром, малины со сливками, чернослива со взбитой сметаной, фруктового салата со сметанным соусом, кураги в медовом желе, груш в сиропе.	12
<b>Тема 2.</b> <b>Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации холодных сладких блюд, десертов, разнообразного ассортимента.</b>	Подготовка рабочего места, оборудования, инвентаря, инструментов, сырья; Приготовление, оформление и подготовка к реализации киселя: из свежих ягод, яблок, молочного, из кураги, клюквы, из джема, малины, морковного, из концентрата. Приготовление, оформление и подготовка к реализации желе: из свежих ягод, из лимонов, молока, многослойного, яблок в желе. Приготовление, оформление и подготовка к реализации	30

	<p>муссовых тортов, сложного приготовления.</p> <p>Приготовление, подготовка к реализации муссов: клюквенного, яблочного (на манной крупе)</p> <p>Приготовление, подготовка к реализации самбука: абрикосового, яблочного; крема: ванильного из сметаны, ягодного, орехового;</p>	
<p><b>Тема 3.</b></p> <p><b>Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации горячих сладких блюд, десертов, разнообразного ассортимента.</b></p>	<p>Подготовка рабочего места, оборудования, инвентаря, инструментов, сырья. Приготовление, оформление и подготовка к реализации суфле ванильного, пудинга: рисового, сухарного, с консервированными плодами (каша гурьевская), бананового десерта, чизкейка запеченого;</p> <p>2 Подготовка рабочего места, оборудования, инвентаря, инструментов, сырья. Приготовление, оформление и подготовка к реализации гренок с плодами и ягодами, яблочек: печеных, в тесте жареных, с рисом десерта молочного, запеченных с творогом, сойки; шарлотки с яблоками, штруделя;</p> <p>3. Подготовка рабочего места, оборудования, инвентаря, инструментов, сырья. Приготовление, оформление и подготовка к реализации десерта сложного на тарелке;</p>	<p><b>36</b></p>
<p><b>Тема 4.</b></p> <p><b>Приготовление и подготовка к реализации холодных напитков, разнообразного ассортимента.</b></p>	<p>Подготовка рабочего места, оборудования, инвентаря, инструментов, сырья. Приготовление, оформление, и подготовка к реализации молочного прохладительного напитка с джемом, коктейля молочного с мороженым; напитка: апельсинового, лимонного, клюквенного, из плодов шиповника; кофе-глясе;.</p>	<p><b>12</b></p>
<p><b>Тема 5.</b></p> <p><b>Приготовление и подготовка к реализации горячих напитков, разнообразного ассортимента.</b></p>	<p>Подготовка рабочего места, оборудования, инвентаря, инструментов, сырья. Приготовление, оформление и подготовка к реализации кофе: на молоке, на молоке по-Варшавски, по-Восточному, черный со взбитыми сливками по-Венски; какао: с молоком, с мороженым; шоколада, шоколада со взбитыми сливками;</p> <p>Приготовление, подготовка к реализации чая: с лимоном, с молоком, из душицы;</p> <p>Приготовление, подготовка к реализации «Ногатинский чай», «Сбитень»;</p>	<p><b>18</b></p>
<p><b>Дифференцированный зачет</b></p>	<p>Выполнение практической итоговой работы</p>	<p><b>6</b></p>
<p><b>Итого</b></p>		<p><b>114</b></p>

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

#### **3.1. Требования к проведению учебной практики**

Продолжительность учебного дня студента, во время практики, определяется согласно трудовому законодательству из расчета 6 часов в день при возрасте 16-18 лет

Со студентами обязательно проводится инструктаж по технике безопасности, электробезопасности и пожарной безопасности непосредственно на рабочем месте практиканта.

К прохождению практики допускаются студенты, освоившие теоретический курс обучения в рамках профессионального модуля, и прошедшие профосмотр, с занесением медицинских данных в медкнижку, и текущую аттестацию по междисциплинарным курсам.

#### **3.2. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению**

Реализация программы учебной практики предполагает прохождение практики в современной лаборатории, оснащенной согласно требованиям п. 6.2.1 по профессии 43.01.09. Повар, кондитер.

«**Учебная кухня ресторана**» оснащена: Печи с функцией конвекции, духовые шкафы, микроволновка, конвектоматы, весы электронные, плиты индукционные, холодильные шкафы с прозрачной дверью, холодильные шкафы с глухой дверью, мясорубки электрические, миксеры планерные блендеры погружные ручные, стеллажи для посуды, стеллажи для продуктов, столы производственные из нержавеющей стали, посуда для индукции (кастрюли, сковороды, сотейники), миски нержавеющей стали разного диаметра (от 14мм до 30мм), доски из пластмассы разных цветов(согласно требованиям системы ХАССП),доски из дуба, инвентарь из нержавеющей стали ( лопатки для разных назначений, венчики, ложки, вилки, ножи для разных работ, овощечистки, терки, наборы ножей для карвинга) Рабочее место преподавателя, место для презентации готовой кулинарной продукции.

#### **3.3. Информационное обеспечение реализации программы**

Для реализации программы библиотечный фонд образовательной организации должен иметь печатные и/или электронные образовательные и информационные ресурсы, рекомендованные ФУМО, для использования в образовательном процессе. При формировании библиотечного фонда образовательной организации выбирается не менее одного издания из перечисленных ниже печатных изданий и (или) электронных изданий в качестве основного, при этом список, может быть дополнен новыми изданиями.

##### **3.3.1. Основные печатные издания**

1. Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента : учеб. Для студ. Учреждений сред. Проф. Образования/ Г.П. Семичев.- 3-е изд., испр.- М.: Издательский центр «Академия», 2020-256 с.
2. Техническое оснащение и организация рабочего места: учебник для студ. Учреждений сред. Проф. Образования/ Г.Г. Лутошкина, Ж.С. Анохина.- 4-е изд., стер.- М.: Издательский центр «Академия», 2019. – 240с.



3. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. - Введ. 2016-01-01. - М.: Стандартинформ, 2019.-III, 48 с.
4. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.- Введ. 2015- 01-01. - М.: Стандартинформ, 2019.-III, 10 с.
5. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия – Введ. 2016 – 01 – 01.- М.: Стандартинформ, 2019.- III, 12 с.
6. ГОСТ 30389 - 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования – Введ. 2016 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2019.- III, 12 с.
7. 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, 2019.- 808с.

### **3.3.2. Основные электронные издания**

1. 1 Российская Федерация. Законы. О качестве и безопасности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: федер. закон: [принят Гос. Думой 1 дек.1999 г.: одобрен Советом Федерации 23 дек. 1999 г.: в ред. на 13.07.2015г. № 213-ФЗ].
2. 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.
3. 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](http://www.fabrikabiz.ru/1002/4/0.php-show_art=2758).
4. 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
5. 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

### **3.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса**

Для полного усвоения курса учебной практики необходимы знания, умения, навыки, формируемые дисциплинами цикла ОП. Учебная практика проводится концентрированно в соответствии с графиком учебного процесса, в форме практических занятий в лаборатории, под руководством преподавателя. Организация и руководство практикой осуществляется в соответствии с требованиями Положения об учебной и производственной практике обучающихся, осваивающих профессиональные образовательные программы среднего профессионального образования, утвержденного Приказом Министерства образования Российской Федерации.

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

Итогом учебной практики является оценка профессиональных и общих компетенций, практического опыта, знаний и умений в форме зачета. Оценка по учебной практике выставляется на основании данных аттестационного листа, в котором содержатся сведения об уровне освоения обучающихся профессиональных компетенций и выполнение итоговой работы по всему профессиональному модулю.