



Digitally signed by
Носырева Галина
Александровна
DN: C=RU,
OU=Директор, O=ГБПОУ
МО "СПК", CN=Носырева
Галина Александровна,
E=mo_spkollidzh@mosreg
.ru
Reason: Я утверждаю
данный документ
Location: Сергиев Посад
Date: 2024-05-17 09:09:24

Приложение № 5-24

Министерство образования Московской области
Государственное бюджетное профессиональное
образовательное учреждение Московской области
«Сергиево-Посадский колледж»

Утверждена приказом директора
ГБПОУ МО «Сергиево-Посадский колледж»
№1025-К от 31.08.2023 г.

ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ
УП. 04 ПРИГОТОВЛЕНИЕ, ОФОРМЛЕНИЕ И ПОДГОТОВКА К РЕАЛИЗАЦИИ
ХОЛОДНЫХ И ГОРЯЧИХ СЛАДКИХ БЛЮД, ДЕСЕРТОВ, НАПИТКОВ
РАЗНООБРАЗНОГО АССОРТИМЕНТА

г. Сергиев Посад
2023 г.

РАССМОТРЕНО

на заседании ЦК профессий и
специальностей сферы общественного
питания и швейных технологий

Протокол № 11

«28» июня 2023г.

Председатель ЦК

СОГЛАСОВАНО

Зам. директора по УМР

«28» июня 2023г

Программа учебной практики профессионального модуля 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, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации 09.12.2016 г. № 1569 и зарегистрированного Министерством юстиции Российской Федерации (Регистрационный № 44898 от 22.12. 2016 г.) с учетом запросов работодателей на дополнительные результаты освоения образовательной программы подготовки специалистов среднего звена, не предусмотренных ФГОС СПО. (при условии наличия)

Организация-разработчик:

Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Московской области
«Сергиево-Посадский колледж»

Разработчик:

Мазяр Л.В. - преподаватель ГБПОУ МО «Сергиево-Посадский колледж»

СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРАКТИКИ	4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРАКТИКИ	7
а. ОБЪЕМ И ВИДЫ ПРАКТИКИ	7
б. СОДЕРЖАНИЕ ПРАКТИКИ	8
3. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)	ОСВОЕНИЯ ПРАКТИКИ (ВИДА 12
4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРАКТИКИ	18

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРАКТИКИ

1.1. Цель и планируемые результаты освоения учебной практики:

в результате освоения учебной практики студент должен освоить основной вид деятельности:

Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента и соответствующие ему общие компетенции и профессиональные компетенции:

1.1.1. Перечень общих компетенций

<i>Код</i>	<i>Наименование общих компетенций</i>
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
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 средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержание необходимого уровня физической подготовленности
ОК 10.	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке

1.1.2. Перечень профессиональных компетенций.

Код	Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций
<i>ВД 4</i>	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента
<i>ПК 4.1</i>	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

1.1.4 В результате освоения профессионального модуля студент должен:

Иметь практический опыт	- в подготовке, уборке рабочего места, выборе, подготовке к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов; - в выборе, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении, творческом оформлении, эстетичной подаче холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных; - в упаковке, складировании неиспользованных продуктов; - в порционировании (комплектовании), упаковке на вынос, хранении с учетом требований к безопасности готовой продукции; - в ведении расчетов с потребителями.
Уметь	- рационально организовывать, проводить уборку рабочего места повара, выбирать, подготавливать к работе, безопасно эксплуатировать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы с учетом инструкций и регламентов; - соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ; - выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных; - порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции
Дополнительные умения	- применять, комбинировать различные способы приготовления, творческое оформление и подача холодных и горячих десертов сложного ассортимента

1.2. Количество часов, отводимое на учебную практику - 324 часа. в том числе в форме практической подготовки - 324 часа

2 СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРАКТИКИ

2.1. Объем и виды практики профессионального модуля

Вид практики	Количество часов
Учебная	324
Вид аттестации: дифференцированный зачет	

2.2. Содержание практики

Коды формируемых компетенций	Наименование профессионального модуля	Объем времени, отводимый на практику (в неделях, часах)	Сроки проведения
ПК 4.1 - 4.5 ОК. 01-10	ПМ. 04 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента	324 часа (9 недель)	7, 8 семестр

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала обучающихся	Объем в часах	В том числе в форме практической подготовки
1	2	3	4
Тема 1. Приготовление, подготовка к реализации холодных сладких блюд разнообразного ассортимента	Содержание	84	
	1.Организация процесса приготовления холодных сладких блюд разнообразного ассортимента. Инструктаж по технике безопасности эксплуатации технологического оборудования, инвентаря, инструментов, используемых для приготовления холодных сладких блюд разнообразного ассортимента. 2.Приготовление холодных сладких блюд из свежих или замороженных ягод и фруктов. Правила оформления и отпуска холодных сладких блюд из свежих или замороженных ягод и фруктов, температура подачи. Упаковка, подготовка холодных сладких блюд для отпуска на вынос, транспортировка.		84

	3. Приготовление компотов. Правила оформления и отпуска - компотов, температура подачи. Упаковка, подготовка - компотов для отпуска на вынос, транспортировка. 4. Приготовление киселей разных консистенций. Правила оформления и отпуска киселей, температура подачи. Упаковка, подготовка киселей для отпуска на вынос, транспортировка. 5. Приготовление желе. Правила оформления и отпуска желе, температура подачи. Упаковка, подготовка желе для отпуска на вынос, транспортировка. 6. Приготовление муссов. Правила оформления и отпуска муссов, температура подачи. Упаковка, подготовка муссов для отпуска на вынос, транспортировка. 7. Приготовление самбуков. Правила оформления и отпуска самбуков, температура подачи. Упаковка, подготовка самбуков для отпуска на вынос, транспортировка. 8. Приготовление кремов. Правила оформления и отпуска кремов, температура подачи. Упаковка, подготовка кремов для отпуска на вынос, транспортировка. 9. Приготовление мороженого. Правила оформления и отпуска мороженого, температура подачи. Упаковка, подготовка мороженого для отпуска на вынос, транспортировка. 11. Приготовление парфе. Правила оформления и отпуска парфе, температура подачи. Упаковка, подготовка парфе для отпуска на вынос, транспортировка.		
Тема 2. Приготовление, подготовка к реализации горячих сладких блюд разнообразного ассортимента	Содержание	72	
	1. Организация процесса приготовления горячих сладких блюд разнообразного ассортимента. Инструктаж по технике безопасности эксплуатации технологического оборудования, инвентаря, инструментов, используемых для приготовления горячих сладких блюд разнообразного ассортимента.		72

	2. Приготовление горячих сладких блюд: пудингов. Правила оформления и отпуска пудингов, температура подачи. Упаковка, подготовка пудингов для отпуска на вынос, транспортировка. 3. Приготовление горячих сладких блюд из яблок. Правила оформления и отпуска горячих сладких блюд из яблок, температура подачи. Упаковка, подготовка горячих сладких блюд из яблок для отпуска на вынос, транспортировка. 4. Приготовление горячих сладких блюд: гренок с плодами и ягодами. Правила оформления и отпуска гренок с плодами и ягодами, температура подачи. Упаковка, подготовка гренок с плодами и ягодами для отпуска на вынос, транспортировка. 5. Приготовление шарлоток. Правила оформления и отпуска шарлоток, температура подачи. Упаковка, подготовка шарлоток для отпуска на вынос, транспортировка. 6. Приготовление фруктов в тесте. Правила оформления и отпуска фруктов в тесте, температура подачи. Упаковка, подготовка фруктов в тесте для отпуска на вынос, транспортировка.		
Тема 3 Приготовление, подготовка к реализации десертов разнообразного ассортимента	Содержание	96	
	1. Организация процесса приготовления десертов разнообразного ассортимента. 2. Приготовление фруктовых и ягодных десертов. Правила оформления и отпуска фруктовых и ягодных десертов, температура подачи. Упаковка, подготовка фруктовых и ягодных десертов для отпуска на вынос, транспортировка. 3. Приготовление творожных десертов. Правила оформления и отпуска творожных десертов, температура подачи. Упаковка, подготовка творожных десертов для отпуска на вынос, транспортировка. 4. Приготовление шоколадных десертов. Правила оформления и отпуска шоколадных десертов, температура		96

	Упаковка, подготовка шоколадных десертов для отпуска на вынос, транспортировка. 5. Приготовление десертов со сливками. Правила оформления и отпуска десертов со сливками, температура подачи. Упаковка, подготовка десертов со сливками для отпуска на вынос, транспортировка. 6. Приготовление десертов с бисквитом. Правила оформления и отпуска десертов с бисквитом, температура подачи. Упаковка, подготовка десертов с бисквитом для отпуска на вынос, транспортировка. 7. Приготовление десертов с мороженым. Правила оформления и отпуска десертов с мороженым, температура подачи. Упаковка, подготовка десертов с мороженым для отпуска на вынос, транспортировка. 8. Приготовление ореховых десертов. Правила оформления и отпуска ореховых десертов, температура подачи. Упаковка, подготовка ореховых десертов для отпуска на вынос,		
Тема 4. Приготовление и подготовка к реализации горячих напитков	1. Организация процесса приготовления горячих напитков разнообразного ассортимента. 2. Приготовление чая. Правила оформления и отпуска чая, температура подачи. Упаковка, подготовка чая для отпуска на вынос, транспортировка. 3. Приготовление чайных напитков. Правила оформления и отпуска чайных напитков, температура подачи. Упаковка, подготовка чайных напитков для отпуска на вынос, транспортировка. 4. Приготовление кофе. Правила оформления и отпуска кофе, температура подачи. Упаковка, подготовка кофе для отпуска на вынос, транспортировка. 5. Приготовление кофейных напитков. Правила оформления и отпуска кофейных напитков, температура подачи. Упаковка, подготовка кофейных напитков для отпуска на вынос, транспортировка.	36	36

	6. Приготовление какао. Правила оформления и отпуска какао, температура подачи. Упаковка, подготовка какао для отпуска на вынос, транспортировка. 7. Приготовление шоколада. Правила оформления и отпуска шоколада, температура подачи. Упаковка, подготовка шоколада для отпуска на вынос, транспортировка.		
Тема 5. Приготовление и подготовка к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента	1. Организация процесса приготовления горячих напитков разнообразного ассортимента. 2. Приготовление холодного чая. Правила оформления и отпуска холодного чая, температура подачи. Упаковка, подготовка холодного чая для отпуска на вынос, транспортировка. 3. Приготовление фруктовых и ягодных напитков. Правила оформления и отпуска фруктовых и ягодных напитков, температура подачи. Упаковка, подготовка фруктовых и ягодных напитков для отпуска на вынос, транспортировка. 4. Приготовление молочных напитков. Правила оформления и отпуска молочных напитков, температура подачи. Упаковка, подготовка молочных напитков для отпуска на вынос, транспортировка. 6. Приготовление кисломолочных напитков. Правила оформления и отпуска кисломолочных напитков, температура подачи. Упаковка, подготовка кисломолочных напитков для отпуска на вынос, транспортировка. 6. Приготовление квасов. Правила оформления и отпуска квасов, температура подачи. Упаковка, подготовка квасов для отпуска на вынос, транспортировка. 7. Приготовление морсов. Правила оформления и отпуска морсов, температура подачи. Упаковка, подготовка морсов для отпуска на вынос, транспортировка. 8. Приготовление круассанов. Правила оформления и отпуска круассанов, температура подачи. Упаковка, подготовка круассанов для отпуска на вынос, транспортировка.	30	30

	9. Приготовление коктейлей с мороженым. Правила оформления и отпуска коктейлей с мороженым, температура подачи. Упаковка, подготовка коктейлей с мороженым для отпуска на вынос, транспортировка.		
Промежуточная аттестация - дифференцированный зачет		6	6
Всего		324	324

3. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

Код и наименование профессиональных и общих компетенций, формируемых в рамках модуля	Критерии оценки	Методы оценки
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	Умения: - выполнение всех действий по организации и содержанию рабочего места в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты (система ХАССП), требованиями охраны труда и техники безопасности: - адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, соответствие виду выполняемых работ (виду и способу механической и термической кулинарной обработки); - рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, инструментов, сырья, материалов; - соответствие содержания рабочего места требованиям стандартов чистоты, охраны труда, техники безопасности; - своевременное проведение текущей уборки рабочего места повара; - рациональный выбор и адекватное использование моющих и дезинфицирующих средств; - правильное выполнение работ по уходу за весоизмерительным оборудованием; - соответствие методов мытья (вручную и в посудомоечной машине), организации хранения кухонной посуды и	Текущий ____ контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - заданий по учебной практике; - заданий по самостоятельной работе Промежуточная аттестация: экспертное наблюдение и оценка выполнения: практических заданий на диф.зачете по УП. 04

	производственного инвентаря, инструментов инструкциям, регламентам; - соответствие организации хранения продуктов, полуфабрикатов, готовых холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков требованиям к их безопасности для жизни и здоровья человека (соблюдение температурного режима, товарного соседства в холодильном оборудовании, правильность охлаждения, замораживания для хранения, упаковки на вынос, складирования); - соответствие методов подготовки к работе, эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов требованиям инструкций и регламентов по технике безопасности, охране труда, санитарии и гигиене; - правильная, в соответствии с инструкциями, безопасная правка ножей; - точность, соответствие заданию расчета потребности в продуктах, полуфабрикатах; соответствие оформления заявки на продукты действующим правилам.	
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	Умения: -приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков: -адекватный выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов, в том числе специй, приправ, точное распознавание недоброкачественных	<u>Текущий _____ контроль:</u> экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - заданий по учебной практике; - заданий по самостоятельной работе <u>Промежуточная аттестация:</u> экспертное наблюдение и оценка выполнения:

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	продуктов; - соответствие потерь при приготовлении холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков действующим нормам; - оптимальность процесса приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков (экономия ресурсов: продуктов, времени, энергетических затрат и т.д., соответствие выбора способов и техник приготовления рецептуре, особенностям заказа); - профессиональная демонстрация навыков работы с ножом; - правильное, оптимальное, адекватное заданию планирование и ведение процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков, соответствие процессов инструкциям, регламентам; - соответствие процессов приготовления и подготовки к реализации стандартам чистоты, требованиям охраны труда и техники безопасности: • корректное использование цветных разделочных досок; • раздельное использование контейнеров для органических и неорганических отходов; • соблюдение требований персональной гигиены в соответствии с требованиями системы ХАССП (сан. спец. одежда, чистота рук, работа в перчатках при выполнении конкретных операций, хранение ножей в чистом виде во время работы, правильная (обязательная) дегустация в процессе приготовления, чистота на	практических заданий на диф. зачете по УП. 04
--	--	--

	рабочем месте и в холодильнике); адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, инвентаря, инструментов, посуды; - соответствие времени выполнения работ нормативам; - соответствие массы холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков требованиям рецептуры, меню, особенностям заказа; - точность расчетов закладки продуктов при изменении выхода холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков, взаимозаменяемости сырья, продуктов; - адекватность оценки качества готовой продукции, соответствия ее требованиям рецептуры, заказа; - соответствие внешнего вида готовых холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков требованиям рецептуры, заказа: • соответствие температуры подачи; • аккуратность порционирования (чистота столовой посуды после порционирования, оформления, правильное использование пространства посуды, использование для оформления готовой продукции только съедобных продуктов) • соответствие объема, массы порции размеру и форме тарелки; • гармоничность, креативность внешнего вида готовой продукции (общее визуальное впечатление: цвет/ сочетание/баланс/композиция)	
--	---	--

	• гармоничность вкуса, текстуры и аромата готовой продукции в целом и каждого ингредиента современным требованиям, требованиям рецептуры, отсутствие вкусовых противоречий; • соответствие текстуры (консистенции) каждого компонента блюда/изделия, напитка заданию, рецептуре - эстетичность, аккуратность упаковки готовых холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков для отпуска на вынос Дополнительные умения: уметь применять, комбинировать различные способы приготовления, творческое оформление и подача холодных и горячих десертов сложного ассортимента	
ОК 01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.	-точность распознавания сложных проблемных ситуаций в различных контекстах; - адекватность анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности; -оптимальность определения этапов решения задачи; - адекватность определения потребности в информации; - эффективность поиска; - адекватность определения источников нужных ресурсов разработка детального плана действий; - правильность оценки рисков на каждом шагу; точность оценки плюсов и минусов полученного результата, своего плана и его реализации, предложение критериев оценки и	<u>Текущий — контроль:</u> экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - заданий по учебной практике; - заданий по самостоятельной работе <u>Промежуточная аттестация:</u> экспертное наблюдение и оценка выполнения: практических заданий на диф.зачете по УП. 04

	рекомендаций по улучшению плана	
ОК 02 Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности	-оптимальность планирования информационного поиска из широкого набора источников, необходимого для выполнения профессиональных задач; - адекватность анализа полученной информации, точность выделения в ней главных аспектов; - точность структурирования отобранной информации в соответствии с параметрами поиска; - адекватность интерпретации полученной информации в контексте профессиональной деятельности;	
ОК 03 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие	-актуальность используемой нормативноправовой документации по профессии; - точность, адекватность применения современной научной профессиональной терминологии	
ОК 04 Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами	- эффективность участия в деловом общении для решения деловых задач; оптимальность планирования профессиональной деятельность	
ОК 05 Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста	-грамотность устного и письменного изложения своих мыслей по профессиональной тематике на государственном языке; - толерантность поведения в рабочем коллективе	
ОК 06 Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей	- понимание значимости своей профессии	

ОК 07 Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	-точность соблюдения правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; - эффективность обеспечения ресурсосбережения на рабочем месте	
ОК 08 Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.	-сохранение и укрепления здоровья посредством использования средств физической культуры. Поддержание уровня физической подготовленности для успешной реализации профессиональной деятельности.	
ОК 09 Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности	адекватность, применения средств информатизации и информационных технологий для реализации профессиональной деятельности	
ОК 10 Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке	адекватность понимания общего смысла четко произнесенных высказываний на известные профессиональные темы); - адекватность применения нормативной документации в профессиональной деятельности; точно, адекватно ситуации обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые); - правильно писать простые связные сообщения на знакомые или интересные профессиональные темы	

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

4.1. Для реализации программы учебной практики должны быть предусмотрены следующие специальные помещения:

Лаборатория

Учебная кухня ресторана,

Оборудование:

- моечная ванна;
- овощерезательная машина;
- плиты электрические или с индукционным нагревом;
- мясорубка;
- слайсер;
- блендер (гомогенизатор) (ручной с дополнительной насадкой для взбивания);
- куттер или бликсер (для тонкого измельчения продуктов);
- планетарный миксер;
- рыбчистка;
- шкаф интенсивной заморозки;
- шкаф морозильный; - шкаф холодильный;
- аппарат для вакуумной упаковки;
- ледогенератор; - микроволновая печь;
- горелка газовая ручная;
- овоскоп;
- нитрат-тестр;
- посудомоечная машина;
- стелаж;
- мусат для заточки ножей. 30

Оснащение рабочих мест учебного кулинарного цеха оборудованием, инвентарем, инструментами, посудой

- рабочий стол;
- весы настольные электронные;
- набор разделочных досок (пластик с цветовой маркерровкой для каждой группы продуктов);
- ножи поварской тройки;
- щипцы универсальные;

- лопатки (металлические, силиконовые);
- венчик;
- ложки;
- мерный стакан;
- сито; - шенуа;
- половник;
- таяпка;
- тендрайзер ручной;
- пинцет;
- миски из нержавеющей стали;
- набор кастрюль;
- набор сотейники;
- набор сковород;
- гриль сковорода;
- ножи для удаления глазков, экономной очистки овощей;
- функциональные емкости из нержавеющей стали;
- корзины для отходов;
- стрейч пленка для пищевых продуктов;
- пергамент, фольга;
- пакеты для вакуумного аппарата;
- контейнеры одноразовые для пищевых продуктов;
- перчатки силиконовые.

В Учебной кухне ресторана оборудованы зоны инструктажа, оснащенные компьютером, проектором, интерактивной доской.

4.2. Информационное обеспечение реализации программы

4.2.1. Печатные издания

1. ГОСТ Р 52675 - 2006 «Полуфабрикаты мясные и мясосодержащие».
2. ГОСТ Р 53105-2008 «Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию»
3. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования.- Введ. 2015-01- 01. - М.: Стандартиформ, 2014.-III, 8 с.
4. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. - Введ. 2016- 0101.

- М.: Стандартинформ, 2014.-III, 48 с.
5. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.- Введ. 2015- 0101. - 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.
 8. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания. - Введ. 2015 - 01 - 01. - М.: Стандартинформ, 2014. - III, 11 с.
 9. 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.
 10. 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.18
 11. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания: Сборник технических нормативов. Ч. 2 / Под общ. ред. А.И.Здобнов, В.А.Цыганенко издательство «Арий», 2019г - 680 с
 12. И.П. Самородова Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента: учебник для студ.учреждений сред.проф.образования / И.П. Самородова . - 2-е изд.. стер - М.: Академия, 2019. - 192 с.
 13. Т.Ю.Шитякова, Т.А.Качурина, Т.А.Сопычева Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста : учебное пособие для студ.учреждений сред.проф.образования / Т.Ю.Шитякова, Т.А.Качурина, Т.А.Сопычева - 3-е изд.. стер - М.: Академия, 2019. - 176 с.
 14. В.М.Калинина Охрана труда в организациях питания: учебник для студ.учреждений сред.проф.образования / В.М.Калинина - 2-е изд.. стер - М.: Академия, 2019. - 320 с.
 15. Г.Г.Лутошкина, Ж.С.Анохина Техническое оснащение и организация рабочего места: учебник для студ.учреждений сред.проф.образования / Г.Г.Лутошкина, Ж.С.Анохина - 4-е изд.. стер - М.: Академия, 2019. - 240 с.
 16. А.А.Королев, Ю.В.Несвижский, Е.И.Никитенко Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена: учебник для студ.учреждений сред.проф.образования: в 2ч. Ч.1./ А.А.Королев, Ю.В.Несвижский, Е.И.Никитенко - 2-е изд.. стер - М.: Академия, 2019. - 256 с.
 17. А.Н.Мартинчик Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена: учебник для студ.учреждений сред.проф.образования: в 2ч. Ч.2./ А.Н.Мартинчик,- 2-е изд. стер - М.: Академия, 2019. - 240 с.
 18. С.В.Ермилова Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента: учебник для студ.учреждений сред.проф.образования / С.В.Ермилова,- 3-е изд. стер - М.: Академия, 2019. - 336 с.

19. А.В.Синицына, Е.И.Соколова, Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента: учебник для студ.учреждений сред.проф.образования/ А.В.Синицына, Е.И.Соколова, - 3-е изд. стер - М.: Академия, 2019. - 304с.
20. Н.И. Пнденова Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента: учебник для студ.учреждений сред.проф.образования / Н.И. Пнденова - 2-е изд.. стер - М.: Академия, 2019. - 192 с.

4.2.2. 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].19
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:// www.bio-rg.ru/content/articles/prpit/index.php?ELEMENT_ID=6953](http://www.bio-rg.ru/content/articles/prpit/index.php?ELEMENT_ID=6953)
8. [http:// www.tourlib.net/books_tourism/radchenko5-12.htm](http://www.tourlib.net/books_tourism/radchenko5-12.htm)
9. [http:// www.videoculinar.ru](http://www.videoculinar.ru)
10. <http://www.Filmedby:Dovna Enterprises Foodplantt.ru>
- 11 <http://www.CHUDO-POVAR.COM>

12. <http://www.Kulinarus.ru>
13. <http://www.pitportal.ru/>
14. Электронный ресурс «Поварское дело: механическая и тепловая обработка мяса», сюжетный электронный курс SIKE - 2018

Цифровой колледж Подмосковья:

15. Программно-учебный модуль (ПУМ):

ПРИГОТОВЛЕНИЕ И ПОДГОТОВКА К РЕАЛИЗАЦИИ ПОЛУФАБРИКАТОВ ДЛЯ БЛЮД, КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ И ЗАКУСОК РАЗНООБРАЗНОГО АССОРТИМЕНТА - ОНЛАЙН КУРС

16. Программно-учебный модуль (ПУМ):

Н. И. Дубровская, Е. В. Чубасова, Е. И. Соколова, И. Ю. Бурчакова «Приготовление супов и соусов» «Академия-Медиа», 2018.

17. ВИРТУАЛЬНЫЙ ПРАКТИКУМ:

ПРИГОТОВЛЕНИЕ И ПОДГОТОВКА К РЕАЛИЗАЦИИ ГОРЯЧИХ СОУСОВ

18. Программно-учебный модуль (ПУМ):

ТЕХНОЛОГИЯ ИЗГОТОВЛЕНИЯ ШОКОЛАДНЫХ И КОНДИТЕРСКИХ ИЗДЕЛИЙ

Н. Б. Ермакова «Академия-Медиа», 2018.

19. Программно-учебный модуль (ПУМ):

ТЕХНОЛОГИЯ ИЗГОТОВЛЕНИЯ ТОРТОВ, ГАТО И ДЕСЕРТОВ

Н. Б. Ермакова «Академия-Медиа», 2018.

20. Программно-учебный модуль (ПУМ):

ТЕХНОЛОГИЯ ИЗГОТОВЛЕНИЯ И ОФОРМЛЕНИЕ МИНИАТЮР, МАЛЕНЬКИХ ТОРТОВ И ПТИФУРОВ

Г. Г. Фролова «Академия-Медиа», 2018.

21. Программно-учебный модуль (ПУМ):

ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ДРОЖЖЕВЫХ, БЕЗДРОЖЖЕВЫХ И СДОБНЫХ ХЛЕБОБУЛОЧНЫХ ИЗДЕЛИЙ

Н. Ю. Воробьева «Академия-Медиа», 2018.

22. Программно-учебный модуль (ПУМ):

ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ПИКАНТНЫХ КУЛИНАРНЫХ И ХЛЕБОБУЛОЧНЫХ ИЗДЕЛИЙ

Е. А. Якушева «Академия-Медиа», 2018.

23. Программно-учебный модуль (ПУМ):

ПРИГОТОВЛЕНИЕ, ОФОРМЛЕНИЕ И ПОДГОТОВКА К РЕАЛИЗАЦИИ ХЛЕБОБУЛОЧНЫХ, МУЧНЫХ И КОНДИТЕРСКИХ ИЗДЕЛИЙ РАЗНООБРАЗНОГО АССОРТИМЕНТА

24. ВИРТУАЛЬНЫЙ ПРАКТИКУМ:

ПРИГОТОВЛЕНИЕ, ОФОРМЛЕНИЕ И ПОДГОТОВКА К РЕАЛИЗАЦИИ МУЧНЫХ КОНДИТЕРСКИХ ИЗДЕЛИЙ

25 Программно-учебный модуль (ПУМ):

ПРИГОТОВЛЕНИЕ, ОФОРМЛЕНИЕ И ПОДГОТОВКА К РЕАЛИЗАЦИИ ХОЛОДНЫХ И ГОРЯЧИХ СЛАДКИХ БЛЮД, ДЕСЕРТОВ, НАПИТКОВ РАЗНООБРАЗНОГО АССОРТИМЕНТА

А. В. Сеницына, Е.И.Соколова, И. П. Самородова «Академия-Медиа», 2018.

26 ВИРТУАЛЬНЫЙ ПРАКТИКУМ:

ПРИГОТОВЛЕНИЕ И ПОДГОТОВКА К РЕАЛИЗАЦИИ СЛАДКИХ БЛЮД И ДЕСЕРТОВ

27. ВИРТУАЛЬНЫЙ ПРАКТИКУМ:

ПРИГОТОВЛЕНИЕ И ПОДГОТОВКА К РЕАЛИЗАЦИИ СЛАДКИХ БЛЮД И ДЕСЕРТОВ