

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ СТАВРОПОЛЬСКОГО КРАЯ  
СТАВРОПОЛЬСКОГО КРАЯ  
государственное бюджетное профессиональное  
образовательное учреждение  
«Кисловодский государственный многопрофильный техникум»

СОГЛАСОВАНО

Директор-главный врач  
ООО «Славянский Вилла Арнест»  
В.В.Моисеев



УТВЕРЖДАЮ

И.о. директора ГБПОУ КГМТ  
Е.Н.Михаилян

28 июня 2023 г



## ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

**УП 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**

Кисловодск, 2023 г

Программа учебной практики разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта по специальности среднего профессионального образования **43.02.15 Поварское и кондитерское дело**, входящей в состав укрупненной группы профессий и специальностей **43.00.00 Сервис и туризм**

Организация-разработчик: государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение «Кисловодский государственный многопрофильный техникум»

Разработчики: преподаватели, мастера производственного обучения  
ГБПОУ КГМТ

Бороденко Елена Викторовна  
Курбатова Людмила Александровна  
Ольчик Элла Павловна  
Петлица Нелля Ивановна  
Семенова Марина Александровна  
Федорова Ангелина Григорьевна

Согласовано с работодателем: Общество с ограниченной ответственностью «Санаторий Вилла Арнест» г. Кисловодск, директор-главный врач  
Моисеев Владимир Владимирович

Рекомендовано методической комиссией преподавателей общепрофессионального, профессионального циклов и мастеров производственного обучения по профессии «Повар, кондитер», специальностям «Технология продукции общественного питания» и «Поварское и кондитерское дело» государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения «Кисловодский государственный многопрофильный техникум»

Протокол заседания методической комиссии № 11 от 28.06.2023 г

## **I. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ**

### **УП. 04 Учебная практика по приготовлению, оформлению и подготовке к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей**

#### **1.1. Область применения программы**

Программа **учебной практики** – является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандарта (далее – ФГОС) по профессии среднего профессионального образования 43.01.09 Повар, кондитер, входящей в состав укрупненной группы профессий и специальностей 43.00.00 Сервис и туризм в части освоения основных видов профессиональной деятельности (ВПД):

#### **Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента**

и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

- 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

Рабочая программа учебной практики может быть использована в дополнительном профессиональном образовании (в программах повышения квалификации и переподготовки) и профессиональной подготовке работников в области индустрии питания различных форм собственности.

## 1.2.Цели и задачи:

### Целью учебной практики является:

- формирование у обучающихся практических профессиональных умений для освоения видов профессиональной деятельности.

### Задачами учебной практики являются:

- обучение трудовым приемам, операциям и способам выполнения трудовых процессов, характерных для соответствующей профессии и необходимых для последующего освоения ими общих и профессиональных компетенций по избранной профессии;

- закрепление и совершенствование первоначальных практических профессиональных умений обучающихся.

Вид профессиональной деятельности:

В результате освоения профессионального модуля студент **должен**:

<b>Иметь практический опыт</b>	разработки ассортимента холодных и горячих десертов, напитков с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; разработки, адаптации рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания; организации и проведения подготовки рабочих мест, подготовки к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами; подбора в соответствии с технологическими требованиями, оценки качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовления различными методами, творческого оформления, эстетичной подачи холодных и горячих десертов, напитков сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных; упаковки, хранения готовой продукции с учетом требований к безопасности; контроля качества и безопасности готовой кулинарной продукции; контроля хранения и расхода продуктов
<b>уметь</b>	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; обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности; оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям; организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами; применять, комбинировать различные способы приготовления, творческого оформления и подачи холодных и горячих десертов, напитков 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
<b>знать</b>	требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания; виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; 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; актуальные направления в приготовлении десертов и напитков; способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении холодных и горячих десертов, напитков; правила составления меню, разработки рецептов, составления заявок на продукты; виды и формы обслуживания, правила сервировки стола и правила подачи холодных и горячих десертов, напитков

### 1.3. Результаты освоения учебной практики

Результатами освоения программы учебной практики является овладение обучающимися видами профессиональной деятельности:

#### **Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента**

В результате прохождения учебной практики по ВПД обучающийся должен освоить:

<b>Код</b>	<b>Наименование результата обучения</b>
ВД 4	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
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

**Освоение общих компетенций (ОК):**

**Освоение общих компетенций (ОК):**

<b>Код</b>	<b>Наименование общих компетенций</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.09	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности
ОК.10	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках
ОК 11	Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.

**4. Формы контроля:**

учебная практика – дифференцированный зачет.

**5. Количество часов на освоение программы учебной практики - 36 часов.**

**УП. 04 Учебная практика по приготовлению и подготовке к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей**

**Тематический план и содержание учебной практики**

	<b>Виды работ</b>	<b>Объем часов</b>
1.	<p>Инструктаж по технике безопасности.</p> <p>Оценка наличия, выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил.</p> <p>Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента.</p> <p>Проверка соответствия количества и качества поступивших продуктов накладной.</p> <p>Выбор, подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов (вручную и механическим способом) с учетом их сочетаемости с основным продуктом.</p> <p>Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода холодных и горячих десертов, напитков.</p>	<b>6</b>
2.	<p>Выбор, применение, комбинирование методов приготовления холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа.</p> <p>Приготовление, оформление холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента сложного ассортимента, в том числе региональных, с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции.</p>	<b>6</b>
3.	<p>Выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда.</p> <p>Оценка качества холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента перед отпуском, упаковкой на вынос.</p> <p>Хранение с учетом температуры подачи холодных и горячих десертов, напитков на раздаче.</p> <p>Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции.</p>	<b>6</b>
4.	<p>Охлаждение и замораживание готовых холодных десертов, напитков сложного ассортимента, полуфабрикатов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов.</p> <p>Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения.</p> <p>Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование</p>	<b>6</b>

	(комплектование), эстетичная упаковка готовых холодных и горячих десертов, напитков на вынос и для транспортирования.	
5.	<p>Разработка ассортимента холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.</p> <p>Разработка, адаптация рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания.</p> <p>Расчет стоимости холодных и горячих десертов, напитков.</p> <p>Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе холодных и горячих десертов, напитков, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос (при прохождении учебной практики в условиях организации питания).</p>	<b>6</b>
6.	<p>Выбор, рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с инструкциями и регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда), стандартами чистоты.</p> <p>Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты: мытье вручную и в посудомоечной машине, чистка и раскладывание на хранение кухонной посуды и производственного инвентаря в соответствии со стандартами чистоты</p> <p><b>ДИФФЕРЕНЦИРОВАННЫЙ ЗАЧЕТ</b></p>	<b>4</b>
	<b>Всего</b>	<b>2</b>
		<b>36</b>

### 3. УСЛОВИЯ ОРГАНИЗАЦИИ И ПРОВЕДЕНИЯ ПРАКТИКИ

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

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

Стул со спинкой-1	Сплит система для	Котел электрический E-
Стол учителя -1	холодильной камеры	B-85/900 -1
Стол обеденный	SD211SF(оборудование)	Котломоечная машина
1400*800*700 мм -35	-2	GS 650 -1
Ноутбук	Конвектомат В 1011 i -1	Кофеварочная машина 2
HPE1/2/320G/15.6/Multi/	Конвекционная печь	GREVOLUTIONWHITE
WiFi/BT/C/W8 -1	Retigo HP 8(пекарский	-1
Принтер -1	шкаф) -1	Кофемашина LaSpazialeS
Сканер Canon -1	Аппарат вакуумной	2 EK 2G 1H 1H 2D -1
Телевизор LG PLASMA	упаковки	Кофемолка CAIMANO
50PJ360 -1	Henkelman SuperJumbo	STARTER ON-OFF -3
Зонт вытяжной	42 -1	Куттер Robot-Coupe R 4 -
1200*1200*350мм -1	Аппарат для	1
Рабочее место №1	приготовления чая и	Линия
(линия раздачи) -1	кофе электрич. СК 20 -1	самообслуживания- 1
Рабочее место №2	Аэропресс -1	Льдогенератор Scotsman B
(линия раздачи) -1	Бак на колесах -6	21 AS-M -1
Рабочее место бармена	Блендер Bar Boss -2	Машина посудомоечная
(зал столовой) -1	Бликсер Robot-Coupe	Winterhalter GS502 -1
Рукомойник (студия-	Blixer 4 -1	Машина
лаборатория) -2	Ванна моечная 1-	картофелеочистная
Рукомойник -7	секционная -3	МОК-300M
Стеллаж	Ванна моечная 1-	(оборудование) -1
1200*400*1800мм -4	секционная с сушкой -1	Мельница для льда с
Стеллаж перфорирован.	Ванна моечная 2-х	совком (CZ 25) St- 1
1200*500*1800мм -2	секционная -5	Микроволновая печь,
Шкаф для барной	Весы порционные SW-	мощность 0,7кВт -1
стойки -5	10 CAS(оборудование) -3	Миксер MACAP F 4 -1
Шкаф встроенный для	Весы настольные	Мясорубка МИМ-
посуды -1	электронные SW-10 CAS	300, Торгмаш
	(аккумулятор+ сеть)- 2	(оборудование) -1

Овощерезка CL50 RobotCoupe(оборудованное) -1	Стол кондитерский 1800*700*850мм -1	Холодильная камера сборно-разборная КХН-14,69(оборудование)- 1
Овощерезка ROBOT COUPE CL50 ULTRA -1	Стол лаборат.закрытый с ванной и вар. пов-ю- 6	Шейкер 0,85 л. со стеклянным стаканом BostonBonzer -2
ОхладительшоковыйBC 1411 -1	Стол обеденный 1400*800*700 мм -35	Шкаф жарочный -1
Пароконвектомат PALUX TOUCH N STEAM BASIC 611SL -5	Стол охлаждаемый 1850*700*850мм -1	Шкаф холодильный со стеклом TEFCOLDBC 145 арт.16190574 -1
Планетарный миксер, 5КРМ5У KilchenAld -1	Стол производственный 1200*700*850 -4	Шкаф холодильный CM107-S POLAIR -1
Плита индукционная напряжение 220В -1	Стол производственный 1500*700*850 -3	Шпилька для гастроемкостей на колесах -3
Пресс (темпер) для кофе MOTTA 53 мм -1	Стол производственный 1700*700*850 -3	Шпилька для листов на колесах -2
Приточно-вытяжная вентиляционная система-1	Стол производственный 1800*700*850 -5	Электрическая плита VE -40 -5
Расстоечный шкаф HP 16KN -1	Стол производственный 900*800*850 -1	Электропанель BALLU Camino BEC/MR-1500(мех.упр.) -1
Регенератор RG 10b -1	Стол с моечной ванной 1000х600х850 -1	Электроплита -4
Риммер для маргариты 3-х ступенч. 20*16*7 см St-1	Тележка для сбора подносов-5	Электроплита однокомфорочнаянизкогорасполож. UNIS VSE 6 -1
Слайсер PRIMA 300 RHENINGHAUS(оборудование) -1	Тележка сервировочная-6	Венчик -4
Соковыжималка ROBOTCOUPEJ 80 ULTRA -1	УКМ -ПК (Универсальная кухонная машина) -1	Венчик 30см MACO/WP30P -1
Стиральная машина Electrolux EWS 1064 EDW -1	Универсальная взбивальная машина RE-22N-V в сборе 60/30л -1	Венчик 35см MACO/WP35P -5
Стол для отходов -1	Утюг Philips GC 4410 -1	Венчик тяжелый L35 Pujadas -1
Стол производственный 1000х600х850 -1	Фритюр -1	Гастроемкость 530*325*100мм -6
	Холодильная камера сборно-разборная КХН-12,85(оборудование)- 1	

Гастроёмкость 530*325*200мм- 5	Доска разделочная -36	Ложка барменская с металлической кнопкой 27 см. APS- 2
Гастроёмкость 530*325*20мм -5	Доска разделочная п/п 25x15x1 см белая ST -2	Лопатка -6
Гастроёмкость 530*325*65мм -12	Дуршлаг Д260мм -4	Лопатка кулинарная -2
Гастроёмкость GN 1/1 - 20 (Gasromix) -6	Дуршлаг сетчатый 18 см для супа (42624- 18)(10126040/251109/000 6707/51,ИТАЛИЯ -1	Лопатка L=20 Luxstahi - 12
Гастроёмкость GN 1/1 - 65 (Gasromix) -18	Емкость мерная 0,5л с резиновой ручкой -5	Магнитный держатель -6
Гастроёмкость GN 1/1 - 65 перфорирован. (Gasromix) -12	Емкость мерная 1 л с резиновой ручкой -2	Миска глубокая Д16см - 10
Гастроёмкость GN 2/3 - 20 (Gasromix) -12	Кастрюля 3 л двойное дно -12	Миска глубокая Д24см - 6
Гастроёмкость GN 2/3 - 65 (Gasromix) -12	Кастрюля с крышкой 11 л -11	Миска глубокая Д28см - 6
Гастроёмкость GN EL1/1 -20 керамическая Blanco) -6	Кастрюля с крышкой 20 л -2	Миска 24 см -8
Гастроёмкость GN-P 2/3 -65 (Gasromix) -5	Кастрюля с крышкой 3 л - 4	Молоток для отбивания мяса Д-57 -2
Гастроёмкость перфорирован. 530*325*100мм -6	Кастрюля с крышкой 5 л -3	Молочник 600 мл; Н=11. В=9 см- 4
Гастроёмкость перфорирован. 530*325*150мм -6	Кастрюля с крышкой 50 л -1	Молочник 350 мл; Н=90. L=115. В=76мм;металлич- 4
Гастроёмкость перфорирован. 530*325*40мм -3	Коврик барный 59x8 см.черн -2	Набор -нож столовый 2 пр. ГУРМЗ, ТН- 3
Гастроёмкость перфорирован. 530*325*65мм -6	Коврик для темпингаCafelatFlat -1	Насадка "Звезда d2мм нерж BS102 Martellato(10110080/2611 10/0025127/18 -1
Гастроёмкость эмалирован. 530*325*40мм -6	Корзина для мусора -3	Нож для овощей универсальный -2
	Крышки для гастроёмкостей -6	Нож для овощей -3
	Кувшин мерный 1 л. -1	Нож столовый -324
	Кувшин мерный пласт. 500мл -6	Нож универсальный -5
	Лист пекарский -2	Нож хлебный -2

Нож десертный- 6	Стакан BARBOSS (Контейнер к блендеру Advance) -2	Набор д/специй 2 пр. дерево 15см- 1
Нож для цедры карбовочный (двойной) Icel -4	Терка четырехсторонняя -2	Набор мельница д/перца +солонка -1
Нож для цедры карбовочный 15 см. d=0.3+0.4см. APS- 4	Толкушка деревянная большая (типб) -1	Набор рюмок сигнатур- 6
Нож консервный Lux 07201 -2	Циновка СЕНСОЙ -2	Набор-вилка столовая 3 пред ГУРМЗ- 2
Нож-8,3 универс.208мм ChefLuxstahi -3	Шумовка -6	Набор столовых приборов (30пр)- 1
Нож-шеф разделочный -8	Щипцы сервировочные - 1	Рюмка-бистро 50 мл -187
Поднос пластиковый - 212	Блюдо овальное Д24см -32	Салатник -3
Поднос пластик -24	Блюдо овальное Д30см -33	Салатник Д14см -175
Подставка для досок -2	Блюдце Д15см -298	Сотейник 1,7л с ручкой - 19
Подставка Пд 820*584*850 направляющие д/ПТ 1/1 - 5	Бокал для бренди 390 мл -209	Соусник 200мл -71
Подставка для холдера классическая Cafelat- 1	Бокал для вина 210 мл - 195	стакан 310 мл -6
Сито -2	Бокал -флюте 190 мл - 215	Тарелка для подачи десерта - 226
Сито d=250 -12	Бульонная чашка 320 мл -115	Тарелка мелкая Д 21см - 295
Сковорода из нержавеющей стали двойное дно d=220/41мм -6	Вилка столовая -278	Тарелка мелкая Д 24см - 316
Сковорода Д22мм -6	Кувшин 1300 мл -71	Фужер 190мл - 6
Сковорода Д36мм -4	Ложка соусная 100гр. - 10	Фужер для вина 190 мл -6
Сковорода с ручкой чугун D=26,5 см Luxstahlкт 1493 -2	Ложка чайная -212	Фужер для вина 250 мл- 6
Совок для сыпучих продуктов -4	Ложка столовая -212	Фужер для коктейля -6
	Миска глубокая Д 30см -38	Фужер для коньяка -6
	Набор 3-х банок 370 мл - 1	Фужер для шампанского -6
		Хайбол 285 мл -192

Чашка кофейная  
"Торино"; фарфор; 80 мл -  
18

Чашка чайная 200 мл -  
445

### **3.3. Общие требования к организации учебной практики**

При реализации программы модуля предусматривается учебная практика.

Учебная практика проводится при освоении обучающимися профессиональных компетенций модуля реализуется концентрированно в рамках профессионального модуля.

Реализация программы подготовки квалифицированных рабочих и служащих по профессии среднего профессионального образования обеспечивается педагогическими кадрами, имеющими среднее профессиональное или высшее профессиональное образование, соответствующее профилю преподаваемого модуля. Мастера производственного обучения имеют на 1–2 разряда по профессии рабочего выше, чем предусмотрено образовательным стандартом для выпускников. Опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы является обязательным для преподавателей, отвечающих за освоение обучающимся профессионального цикла.

## ЛИТЕРАТУРА

Ресурсы электронной библиотеки

www.znaniy.com сетевой доступ

1. Кулинария: Учебное пособие / И.Г. Мальчикова, Е.О. Мурадова, Н.Н. Рамзаева и др. - М.: Альфа-М: ИНФРА-М, 2020. - 368 с.
2. Пичугина, О. В. Приготовление сладких блюд и напитков (ПМ.07) : учеб. пособие / авт.-сост. О.В. Пичугина, А.А. Богачева, Н.Н. Клименко. — Ростов н/Д : Феникс, 2021. — 157 с. — (Среднее профессиональное образование)сетевой доступ znaniy.com
3. Кулинария: Учебное пособие / И.Г. Мальчикова, Е.О. Мурадова, Н.Н. Рамзаева и др. - Москва : Альфа-М: ИНФРА-М, 2006. - 368 с.: ил.; . - (Сервис). сетевой доступ znaniy.com
4. Васюкова, А. Т. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий кухонь народов России для предприятий общественного питания / Васюкова А.Т., - 2-е изд. - Москва :Дашков и К, 2021. - 208 с.сетевой доступ znaniy.com
5. Васюкова, А. Т. Справочник повара / Васюкова А.Т., - 2-е изд. - Москва :Дашков и К, 2022. - 496 с.сетевой доступ znaniy.com
6. Богушева, В.И. Технология приготовления пищи : учебно-методическое пособие / В.И. Богушева. — 3-е изд. — Ростов н/Д : Феникс,2018. - 374. - (Среднее профессиональное образование).сетевой доступ znaniy.com
7. Сборник рецептур блюд зарубежной кухни / под ред. А. Т. Васюковой. - 3-е изд. - Москва : Дашков и К, 2020. - 816 с.сетевой доступ znaniy.com
8. Васюкова, А. Т. Технология продукции общественного питания : учебник / А. Т. Васюкова, А. А. Славянский, Д. А. Куликов. - Москва : Дашков и К, 2022. - 496 с.сетевой доступ znaniy.com
9. Ратушный, А. С. Всё о еде от А до Я / Ратушный А.С., Аминов С.С. - Москва :Дашков и К, 2021. - 440 с.сетевой доступ znaniy.com
10. Максимович, М. И. Технология приготовления блюд для детского и лечебно-профилактического питания: Учебное пособие / Максимович М.И. - Минск :РИПО, 2020. - 275 с.сетевой доступ znaniy.com
11. Технология продуктов общественного питания: Учебное пособие / В.А. Домарецкий. - М.: Форум, 2018. - 400 с.: 60х90 1/16. - (Профессиональное образование)

### Дополнительные источники:

- 1.Способы повышения пищевой ценности мясных кулинарных изделий/СафроноваТ.Н., Ермош Л.Г., ЕвтуховаО.М. и др. - Краснояр.: СФУ, 2018. - 160 с.
- 2.Васюкова, А.Т. Технология продукции общественного питания [Электронный ресурс] : Учебник для бакалавров / А.Т. Васюкова, А.А. Славянский, Д.А. Куликов. — М.: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2017. — 496 с.
- 3.Технология продукции общественного питания: Учебник для бакалавров/А.С.Ратушный - М.: Дашков и К, 2018. - 336 с

4. Сборник рецептур блюд зарубежной кухни [Электронный ресурс] / Под ред. проф. А. Т. Васюковой. - 3-е изд. - М.: Дашков и К, 2018. - 816 с
5. Технология продукции общественного питания: Учебник / А.С. Ратушный, Б.А. Баранов, Т.В. Шленская и др.; под ред. А.С. Ратушного. - М.: Форум, НИЦ ИНФРА-М, 2017. - 240 с
6. Васюкова, А. Т. Справочник повара [Электронный ресурс] : Учебное пособие / А. Т. Васюкова. М.: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К<sup>о</sup>», 2021. - 496с
7. Технология продуктов общественного питания: Сборник задач: Учебное пособие / А.С. Джабоева, М.Ю. Тамова.  
М.: Магистр: НИЦ Инфра-М, 2020. - 256с
8. Технология продукции общественного питания: Лабораторный практикум / Под ред. Л.П. Липатовой. М.: Форум, 2018. - 392 с
9. Технология продукции общественного питания: Лабораторный практикум / Липатова Л. П. - 2-е изд., испр. и доп. - М.: Форум, НИЦ ИНФРА-М, 2018 - 376 с
10. Другов, Ю. С. Контроль безопасности и качества продуктов питания и товаров детского ассортимента [Электронный ресурс] : практическое руководство / Ю. С. Другов, А. А. Родин. - Эл.изд. - М. : БИНОМ. Лаборатория знаний, 2021. - 440 с
12. Микробиология, физиология питания, санитария: Учебное пособие / Е.А. Рубина, В.Ф. Малыгина.  
М.: Форум: НИЦ Инфра-М, 2017. - 240 с.: 60х90 1/16. - (Профессиональное образование)
13. Санитарные правила для организаций общественного питания.  
М.: ИНФРА-М, 2021. - 42 с.: 84х108 1/32. - (Торговля и общественное питание)
- Омаров, Р.С. Основы рационального питания [Электронный ресурс] : учебное пособие / Р.С. Омаров, О.В. Сычева. – Ставрополь: АГРУС Ставропольского гос. аграрного ун-та, 2018. – 80 с
14. Производственная санитария и гигиена труда: Учебное пособие / Б.М. Азизов, И.В. Чепегин. - М.: НИЦ ИНФРА-М, 2017. - 432 с
15. Товароведение продовольственных товаров: Учебное пособие / Н.В. Коник.  
М.: Альфа-М: НИЦ ИНФРА-М, 2020. - 416 с.: 60х90 1/16. - (ПРОФИЛЬ).
16. Технологическое оборудование предприятий общественного питания и торговли: Практикум / К.Я. Гайворонский. -  
М.: ИД ФОРУМ: НИЦ ИНФРА-М, 2021. - 104 с.: 60х90 1/16. - (Профессиональное образование)
17. Охрана труда в сфере общественного питания: Учебное пособие / А.В. Докторов, Т.И. Митрофанова, О.Е. Мышкина.  
М.: Альфа-М: ИНФРА-М, 2020. - 272 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].
2. Российская Федерация. Постановления. Правила оказания услуг общественного питания [Электронный ресурс]: постановление Правительства РФ: [Утв. 15 авг. 1997 г. № 1036: в ред. от 10 мая 2007 № 276].
3. СанПиН 2.3.2. 1324-03 Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 22 мая 2003 г. № 98.
4. СП 1.1.1058-01. Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 13 июля 2001 г. № 18 [в редакции СП 1.1.2193-07 «Дополнения № 1»]. – Режим доступа: [http://www.fabrikabiz.ru/1002/4/0.php-show\\_art=2758](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 <http://pravo.gov.ru/proxy/ips/?docbody=&nd=102063865&rdk=&backlink=1>

## Интернет-ресурсы

www.znaniy.com

<http://good-pitanie.at.ua> Значение пищи в жизни человека

<http://updiet.info/pravilnoe-i-zdorovoe-pitanie> Правильное питание

<http://pravo.gov.ru/proxy/ips/?docbody=&nd=102063865&rdk=&backlink=1>

<http://ozpp.ru/laws2/postan/post7.html>

[http://www.ohranatruda.ru/ot\\_biblio/normativ/data\\_normativ/46/46201/](http://www.ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/46/46201/)

<http://fcior.edu.ru/catalog/meta/5/p/page.html>;

<http://www.jur-jur.ru/journals/jur22/index.html>

<http://www.eda-server.ru/gastronom/>;

<http://www.eda-server.ru/culinary-school/>

<http://www.pitportal.ru/>

<http://www.roman.by/r-88879.html> Задачи и принципы лечебного питания

<http://www.twirpx.com/files/food/catering> лекции по технологии ПОП

## КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ПРАКТИКИ

Код и наименование профессиональных и общих компетенций, формируемых в рамках модуля	Критерии оценки	Методы оценки
<p>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</p>	<p>Выполнение всех действий по <b>организации подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов</b> в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты (система ХАССП), требованиями охраны труда и техники безопасности: оптимальный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, соответствие виду выполняемых работ (виду и способу приготовления холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента); рациональное размещение оборудования, инвентаря, посуды, инструментов, продуктов, полуфабрикатов, материалов на рабочем месте; точная оценка соответствия качества и безопасности продуктов, полуфабрикатов, материалов требованиям регламентов, рецептуре; соответствие распределения заданий между подчиненными их квалификации; соответствие организации хранения сырья, продуктов, полуфабрикатов, готовых холодных и горячих десертов, напитков требованиям регламентов (соблюдение температурного режима, товарного соседства в холодильном оборудовании, правильность упаковки, 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 ведение расчетов потребности в сырье, продуктах; соответствие правилам оформления заявки</p>	<p><b>Текущий контроль:</b> экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - практических/ лабораторных занятий; - заданий по учебной и производственной практикам; - заданий по самостоятельной работе</p> <p><b>Промежуточная аттестация:</b> экспертное наблюдение и оценка выполнения: - практических заданий на зачете/экзамене по МДК; - выполнения заданий экзамена по модулю; - экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам</p>

	на сырье, продукты	
<p><b>ПК 4.2.</b> Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p> <p><b>ПК 4.3.</b> Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p> <p><b>ПК 4.4.</b> Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p> <p><b>ПК 4.5.</b> Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p>Организация и ведение процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента: адекватный выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов, в том числе ароматических, красящих веществ, точное распознавание недоброкачественных продуктов; соответствие потерь при приготовлении холодных и горячих десертов, напитков действующим нормам; оптимальность процесса приготовления холодных и горячих 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, механическим, тепловым оборудованием, специализированным оборудованием для приготовления холодных и горячих напитков, приготовления украшений из шоколада, карамели, оборудованием для вакуумирования, упаковки; соответствие готовой продукции (внешнего вида, формы, вкуса, консистенции, выхода и т.д.) особенностям заказа, методам обслуживания; правильное, оптимальное, адекватное заданию планирование и ведение процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента, 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</p>	

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 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 десертов, напитков требованиям рецептуры, меню, особенностям заказа;

точность расчетов закладки продуктов при изменении выхода холодных и горячих десертов, напитков, взаимозаменяемости продуктов;

адекватность оценки качества готовой продукции, соответствия ее требованиям рецептуры, заказу;

соответствие внешнего вида готовых холодных и горячих десертов, напитков требованиям рецептуры, заказа:

соответствие температуры подачи виду блюда;

аккуратность порционирования холодных и горячих десертов, напитков при отпуске (чистота столовой посуды для отпуска, правильное использование пространства посуды, использование для оформления блюда только съедобных продуктов)

соответствие объема, массы блюда размеру и форме столовой посуды, используемой для отпуска, оптимальность выбора вида столовой посуды;

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 заданию, рецептуре

эстетичность, аккуратность упаковки готовых холодных и горячих десертов,

<p><b>ПК 4.6.</b> 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</p>	<p>напитков для отпуска на вынос</p> <p>актуальность, соответствие разработанной, адаптированной рецептуры особенностям заказа, виду и форме обслуживания:  оптимальность, точность выбора типа и количества продуктов, вкусовых, ароматических, красящих веществ, соответствие их требованиям по безопасности продукции;  соответствие дополнительных ингредиентов виду основного сырья;  соблюдение баланса жировых и вкусовых компонентов;  актуальность, оптимальность формы, текстуры, соответствие их способу последующей термической обработки;  оптимальность выбора, комбинирования способов кулинарной обработки и приготовления;  точность выбора направлений изменения рецептуры с учетом особенностей заказа, сезонности, формы обслуживания;  точность, правильность ведения расчетов, оформления результатов проработки; соответствие методов расчета количества сырья, продуктов, массы готового десерта, напитка действующим методикам, правильность определения норм потерь при приготовлении десертов и напитков сложного ассортимента;  правильность оформления акта проработки новой или адаптированной рецептуры;  оптимальность выбора способа презентации результатов проработки (холодных и горячих десертов, напитков, разработанной документации);  демонстрация профессиональных навыков выполнения работ по приготовлению холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента при проведении мастер-класса для представления результатов разработки</p>	<p><b>Текущий контроль:</b> экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения:  - заданий для практических/ лабораторных занятий;  - заданий по учебной и производственной практике;  - заданий для самостоятельной работы</p> <p><b>Промежуточная аттестация:</b> экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения:  - практических заданий на зачете/экзамене по МДК;  - заданий экзамена по модулю;  - экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам</p>
---	--	---

Формы и методы контроля и оценки результатов обучения должны позволять проверять у обучающихся не только сформированность профессиональных компетенций, но и развитие общих компетенций и обеспечивающих их умений.

Результаты (освоенные общие компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
<p><b>ОК. 01</b> Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.</p>	<p>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 рекомендаций по улучшению плана</p>	<p>Экспертное наблюдение и оценка на при выполнении работ по учебной практике</p>
<p><b>ОК. 02</b> Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности</p>	<p>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;</p>	<p>Экспертное наблюдение и оценка на при выполнении работ по учебной практике</p>
<p><b>ОК.03</b> Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие</p>	<p>актуальность используемой нормативно-правовой документации по профессии; точность, адекватность применения современной научной профессиональной терминологии</p>	<p>Экспертное наблюдение и оценка при выполнении работ по учебной практике</p>

<p><b>ОК 04.</b> Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами</p>	<p>эффективность участия в деловом общении для решения деловых задач; оптимальность планирования профессиональной деятельности</p>	<p>экспертная оценка; -наблюдение</p>
<p><b>ОК. 05</b> Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста</p>	<p>грамотность устного и письменного изложения своих мыслей по профессиональной тематике на государственном языке; толерантность поведения в рабочем коллективе</p>	<p>экспертная оценка; -наблюдение</p>
<p><b>ОК 06.</b> Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей</p>	<p>понимание значимости своей профессии</p>	<p>-наблюдение</p>
<p><b>ОК 07.</b> Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях</p>	<p>точность соблюдения правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; эффективность обеспечения ресурсосбережения на рабочем месте</p>	<p>экспертная оценка; -наблюдение</p>
<p><b>ОК. 09</b> Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности</p>	<p>адекватность, применения средств информатизации и информационных технологий для реализации профессиональной деятельности</p>	<p>Экспертное наблюдение и оценка при выполнении работ по учебной практике</p>
<p><b>ОК 10.</b> Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках</p>	<p>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 интересующие профессиональные темы</p>	<p>Экспертное наблюдение и оценка на при выполнении работ по учебной практике</p>
<p><b>ОК 11.</b> Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую</p>	<p>Финансовая грамотность, умение планировать предпринимательскую деятельность.</p>	<p>Экспертное наблюдение и оценка на при выполнении работ по учебной</p>

деятельность профессиональной сфере	в		практике
--	---	--	----------