

Комитет общего и профессионального образования Ленинградской области  
Государственное автономное образовательное учреждение высшего  
образования Ленинградской области  
«Гатчинский государственный университет»



**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА**  
**УП.07.02 УЧЕБНАЯ ПРАКТИКА**

по профессиональному модулю  
**ПМ.07 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих,  
должностям служащих.**

Специальность 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Квалификация выпускника – кондитер

Форма обучения – очная

Гатчина, 2025 г.

Рабочая программа учебной практики разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования (далее ФГОС СПО) по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Организация-разработчик: ГАОУ ВО ЛО «Гатчинский государственный университет»

Разработчики: Шишелова С.С. - преподаватель специальных дисциплин высшей категории

Рассмотрена и одобрена на заседании педагогического совета протокол № 12 от 24 декабря 2024г.

## СОДЕРЖАНИЕ

1.	Паспорт рабочей программы учебной практики.....	3
2.	Планируемые результаты освоения учебной практики.....	6
3.	Структура и содержание учебной практики.....	7
4.	Условия реализации программы учебной практики.....	12
5.	Контроль и оценка результатов освоения учебной практики.....	16

## **1. Паспорт рабочей программы УП.07.02**

**Учебная практика профессионального модуля ПМ.07 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих.**

### **1.1 Область применения программы**

Рабочая программа учебной практики профессионального модуля ПМ.07 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих является частью программы подготовки специалистов среднего звена по специальности СПО в соответствии с ФГОС СПО 43.02.15 Поварское и кондитерское дело в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания (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.5.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.

### **1.2 Место учебной практики в структуре профессионального модуля**

Учебная практика входит в профессиональный модуль ПМ.07 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих и проводится при освоении студентами общих и профессиональных компетенций в рамках данного профессионального модуля.

### **1.3. Цели и задачи учебной практики профессионального модуля ПМ.07**

Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих.

С целью углубления знаний и овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями студенты в результате прохождения учебной практики должны:

**получить практический опыт:**

**уметь:**

- разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры хлебобулочных, мучных кондитерских изделий 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;

- соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального использования основных и дополнительных ингредиентов, применения ароматических, красящих веществ;

- проводить различными методами подготовку сырья, продуктов, замес теста, приготовление фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов, формование, выпечку, отделку хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей;

- хранить, порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос готовую продукцию с учетом требований к безопасности.

**иметь практический опыт в:**

-разработке ассортимента хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;

разработке, адаптации рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания;

-организации и проведении подготовки рабочих мест кондитера, пекаря, подготовке к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;

-подборе в соответствии с технологическими требованиями, оценке качества, безопасности кондитерского сырья, продуктов, отделочных полуфабрикатов;

-приготовлении различными методами, творческом оформлении, эстетичной подаче хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;

-упаковке, хранении готовой продукции с учетом требований к безопасности;

-приготовлении, хранении фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов;

-подготовке к использованию и хранении отделочных полуфабрикатов промышленного производства;

-контроле качества и безопасности готовой кулинарной продукции;

-контроле хранения и расхода продуктов.

**знать:**

-требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организациях 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 хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;

-актуальные направления в области приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;

-рецептуры, современные методы подготовки сырья, продуктов, приготовления теста, отделочных полуфабрикатов, формовки, варианты оформления, правила и способы презентации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента, в том числе авторские, брендовые, региональные;

-правила применения ароматических, красящих веществ, сухих смесей и готовых отделочных полуфабрикатов промышленного производства при приготовлении, отделке хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;

-способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;

-правила разработки рецептур, составления заявок на продукты.

**1.4 Количество часов на освоение рабочей программы учебной практики профессионального модуля ПМ.07 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих:**

<b>Наименование модуля</b>	<b>Количество часов</b>	<b>Форма проведения</b>
ПМ.07 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих.		Учебная практика
УП.07.02	36	
<b>ВСЕГО:</b>	36	

**Промежуточная аттестация** по учебной практике проводится в форме дифференцированного зачета на основе отзыва и оценки руководителя практики, выполненного студентам задания, качества представленных в отчете материалов, собранных и обработанных студентам в период учебной практики.

**2. Планируемые результаты освоения УП.07.02 Учебная практика ПМ. 07  
Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям  
служащих.**

Результатом освоения учебной практики профессионального модуля ПМ. 07  
Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих  
является сформированность у студентов первоначальных практических  
профессиональных умений в рамках модулей ППССЗ СПО по основным видам  
деятельности (ВД): Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к  
реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента,  
необходимых для последующего освоения ими профессиональных (ПК) по  
профессиональной подготовке специалистов среднего звена:

<b>Код</b>	<b>Наименование результата обучения</b>
<b>Профессиональные компетенции</b>	
ПК.4.1.	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами.
ПК.5.1.	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами

**3 Структура и содержание УП.07.02 Учебная практика ПМ.07 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих.**

**3.1 Тематический план УП.07.02 Учебная практика профессионального модуля ПМ.07 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих.**

Коды профессиональных компетенций	Наименование разделов учебной практики профессионального модуля	Количество часов, всего	Виды работ	Наименование тем учебной практики	Количество часов по темам
1	2	3	4	5	6
ПК.4.1. – ПК.5.1.	<b>УП. 07.02 Учебная практика</b>	<b>36</b>			
В том числе:					
ПК.4.1	<b>Раздел 1. МДК.07.02</b> Выполнение работ по рабочей профессии 12901 Кондитер			Введение	1
			Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами.	Вводный инструктаж. Общее ознакомление с организацией. Подготовка рабочего места	12
			Проверка органолептическим способом качества основных продуктов; их подготовка Технология обработки сырья	Приготовление, подготовка к реализации горячих сладких блюд, десертов	6
			Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами.	Приготовление, подготовка к реализации холодных напитков сложного ассортимента	4
ПК.5.1.	<b>Раздел 2.</b>		Организовывать подготовку	Осуществлять	6



	<b>МДК.07.02</b> Выполнение работ по рабочей профессии 12901 Кондитер		рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами	приготовление, хранение отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.	
			Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	6
			Дифференцированный зачет		1
<b>Всего</b>					36

### 3.2 Содержание УП.07.02 Учебная практика профессионального модуля ПМ.07 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих.

Наименование разделов УП профессионального модуля, междисциплинарных курсов и тем	Содержание УП.07.02 Учебная практика	Объём часов	Коды профессиональных компетенций
<b>Раздел 1. МДК.07.02</b> Выполнение работ по рабочей профессии 12901 Кондитер		<b>23</b>	
<b>Введение</b>	<b>Содержание учебного материала:</b> -Ознакомление студентов с программой учебной практики профессионального модуля ПМ. 07 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих. Выдача задания по учебной практике и ознакомление с его содержанием. Основные требования, предъявляемые к	1	ПК.4.1.

Наименование разделов УП профессионального модуля, междисциплинарных курсов и тем	Содержание УП.07.02 Учебная практика	Объём часов	Коды профессиональных компетенций
	<p>учебной практике и оформлению ее результатов.</p> <p>-Сущность и социальная значимость специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, своей будущей профессии, проявление интереса к ней.</p> <p>-Организация собственной деятельности, выбор типовых методов и способов выполнения профессиональных задач, оценка их эффективности и качества.</p>		
<p><b>Тема 1.</b> Приготовление, подготовка к реализации горячих сладких блюд, десертов</p>	<p><b>Содержание учебного материала:</b></p> <p>-Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды</p> <p>-Технология приготовления горячих сладких блюд, смешивание, проваривание, запекание в формах на водяной бане, варка в различных жидкостях, взбивание, перемешивание, глазирование, фламбирование, растапливание шоколада, обмакивание в жидкое «фондю», порционирование.).</p> <p>-Комбинирование различных способов и современные методы приготовления десертов.</p> <p>-Правила оформления и отпуска горячих сладких блюд, горячего суфле, пудингов, шарлоток, штруделей, блинчиков, яблок в тесте, фламбированных фруктов, блинчиков фламбе, тирамису.</p> <p>-Подбор сладких соусов, способы подачи соусов к сладким блюдам, натуральных фруктов и ягод, компотов, фруктов в сиропе, железированных сладких блюд киселей, желе, муссов, самбука, крема, мороженого</p>	12	ПК.4.1.

Наименование разделов УП профессионального модуля, междисциплинарных курсов и тем	Содержание УП.07.02 Учебная практика	Объём часов	Коды профессиональных компетенций
<b>Тема 2.</b> Приготовление, подготовка к реализации холодных напитков сложного ассортимента	<b>Содержание учебного материала:</b> Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды – Ассортимент, пищевая ценность холодных напитков. -Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним подходящего типа. -Технология приготовления холодных напитков, рецептуры -Свежеотжатые соки, фруктово-ягодные прохладительные напитки, лимонады, смузи, компоты, холодные чай и кофе, коктейли, морсы, квас - Творческое оформление и эстетичная подача.	6	ПК.4.1.
<b>Тема 3.</b> Приготовление, подготовка к реализации горячих напитков сложного ассортимента	<b>Содержание учебного материала:</b> Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды - Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним подходящего типа. -Технология приготовления горячих напитков сложного ассортимента. - Чай и кофе -Творческое оформление и эстетичная подача.	4	ПК.4.1.
<b>Раздел 2.</b> <b>МДК.07.02</b> Выполнение работ по рабочей профессии 12901 Кондитер		12	
<b>Тема 4.</b> Приготовление, хранение отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	<b>Содержание учебного материала:</b> Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды Сахарные полуфабрикаты: сахарные сиропы, помада, сахарная мастика, глазури, карамель. Технологический процесс приготовления сахарных полуфабрикатов. Фруктоягодные полуфабрикаты. Начинки. Кремы.	6	ПК.5.1.

<b>Наименование разделов УП профессионального модуля, междисциплинарных курсов и тем</b>	<b>Содержание УП.07.02 Учебная практика</b>	<b>Объём часов</b>	<b>Коды профессиональных компетенций</b>
<b>Тема 5.</b> Приготовление, творческое оформление и подготовку к ассортименту с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	<b>Содержание учебного материала:</b> -Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. -Организация технологического процесса приготовления сложных мучных кондитерских изделий. -Приготовление разных видов полуфабрикатов из теста для сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.	6	ПК.5.1.

#### **4. Условия реализации программы УП.07.02 Учебная практика**

##### **4.1. Для реализации программы учебной практики предусмотрены следующие специальные помещения:**

Для реализации программы профессионального модуля должны быть предусмотрены следующие специальные помещения, оснащенные в соответствии с п. 6.3 образовательной программы специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Перечень кабинетов:

Кабинет процессов приготовления, оформления и подготовки к презентации и реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

Лаборатория, учебная кухня ресторана:

Рабочее место преподавателя.

Место для презентации готовой кулинарной продукции (обеденный стол, стулья, шкаф для столовой посуды).

Технические средства обучения (компьютер, средства аудиовизуализации, мультимедийные и интерактивные обучающие материалы).

Основное и вспомогательное технологическое оборудование:

Весы настольные электронные;

Пароконвектомат;

Конвекционная печь или жарочный шкаф;

Микроволновая печь;

Расстоечный шкаф;

Плита электрическая;

Фритюрница;

Электрогриль (жарочная поверхность);

Шкаф холодильный;

Шкаф морозильный;

Шкаф шоковой заморозки;

Льдогенератор;

Тестораскаточная машина;

Планетарный миксер;

Блендер (ручной с дополнительной насадкой для взбивания);

Мясорубка;

Овощерезка или процессор кухонный;

Слайсер;

Куттери или бликсер (для тонкого измельчения продуктов) или процессор кухонный;

Миксер для коктейлей;

Соковыжималки (для цитрусовых, универсальная);

Машина для вакуумной упаковки;

Кофемашина с капучинатором;

Ховоли (оборудование для варки кофе на песке);

Кофемолка;

Газовая горелка (для карамелизации);

Набор инструментов для карвинга;

Овоскоп;

Нитраттестер;

Машина посудомоечная;

Стол производственный смоечной ванной;

Стеллаж передвижной;

Моечная ванна двухсекционная.

## **4.2. Информационное обеспечение реализации программы УП.07.02 Учебная практика**

Для реализации программы библиотечный фонд образовательной организации имеет печатные и/или электронные образовательные и информационные ресурсы для использования в образовательном процессе.

### **4.2.1. Основные печатные издания**

1. Васюкова, А. Т., Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции + Приложение : учебник / А. Т. Васюкова. — Москва :КноРус, 2024. — 205 с. — ISBN 978-5-406-12451-2. — URL: <https://book.ru/book/951556>
2. Рагель, С.И.. Технология приготовления пищи : Учебное пособие / С.И. Рагель — Минск : РИПО, 2023. — 604 с. — ISBN 978-985-895-168-9. — URL: <https://book.ru/book/955114>
3. Богушева, В.И. Технология приготовления пищи : учеб.-метод.пособие / В. И. Богушева. - Ростов н/Д : Феникс, 2016. - 374 с. - (Среднее профессиональное образование).
4. Новейший сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. - М. : Дом Славянской книги, 2017
5. Якубович, Е.Н.. Изготовление продукции в общественном питании. Сборник технологических задач : Учебное пособие / Е.Н. Якубович — Минск : РИПО, 2023. — 144 с. — ISBN 978-985-895-098-9. — URL: <https://book.ru/book/955068>
6. Широкова, Л. О., Сборник задач и практических ситуаций по технологии продукции общественного питания : учебно-практическое пособие / Л. О. Широкова, А. В. Широков. — Москва :Русайнс, 2024. — 121 с. — ISBN 978-5-466-05134-6. — URL: <https://book.ru/book/952723>
7. Анфимова, Н.А. Кулинария : учебник для нач.проф.образования / Н. А. Анфимова. - 10-е изд., перераб. и доп. - М. : Академия, 2015. - 400 с. - (Начальное профессиональное образование. Повар, кондитер).

### **4.2.2. Основные электронные издания**

1. Российская Федерация. Законы. О качестве и безопасности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: федер. закон: [принят Гос. Думой 1 дек.1999 г.: одобр. Советом Федерации 23 дек. 1999 г.: в ред. на 13.07.2015г. № 213-ФЗ]. <http://base.garant.ru>
2. Российская Федерация. Постановления. Правила оказания услуг общественного питания [Электронный ресурс]: постановление Правительства РФ: [Утв. 15 авг. 1997 г. № 1036: в ред. от 10 мая 2007 № 276].
3. СанПиН 2.3.2. 1324-03 Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 22 мая 2003 г. № 98.
4. СП 1.1.1058-01. Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 13 июля 2001 г. № 18 [в редакции СП 1.1.2193-07 «Дополнения № 1»]. – Режим доступа:
5. СанПиН 2.3.2.1078-01 Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 20 августа 2002 г. № 27

6. СанПиН 2.3.6. 1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 08 ноября 2001 г. № 31 [в редакции СП 2.3.6. 2867-11 «Изменения и дополнения» № 4»]. – Режим доступа <http://pravo.gov.ru/proxy/ips/?docbody=&nd=102063865&rdk=&backlink=1>
7. <http://ozpp.ru/laws2/postan/post7.html>
8. [http://www.ohranatruda.ru/ot\\_biblio/normativ/data\\_normativ/46/46201/](http://www.ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/46/46201/)
9. <http://fcior.edu.ru/catalog/meta/5/p/page.html>;
10. <http://www.jur-jur.ru/journals/jur22/index.html>;
11. <http://www.eda-server.ru/gastronom/>;
12. <http://www.eda-server.ru/culinary-school/>
13. <http://www.pitportal.ru/>

#### **4.2.3. Дополнительные источники**

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. Российская Федерация. Постановления. Правила оказания услуг общественного питания [Электронный ресурс]: постановление Правительства РФ: [Утв. 15 авг. 1997 г. № 1036: в ред. от 10 мая 2007 № 276].
3. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования.-Введ. 2015-01-01. - М.:Стандартинформ, 2014.-III, 8 с.
4. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. - Введ. 2016-01-01. - М.:Стандартинформ, 2014.-III, 48 с.
5. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.-Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 10 с.
6. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия – Введ. 2016 – 01 – 01.- М.: Стандартинформ, 2014.- III, 12 с.
7. ГОСТ 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.
8. Профессиональный стандарт «Повар». Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 08.09.2015 № 610н (зарегистрировано в Минюсте России 29.09.2015 № 39023).
9. Сборник технических нормативов – Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях/ под общ.ред. М.П. Могильного, В.А.Тутельяна. - М.: ДеЛипринт, 2015.- 544с.
10. Сборник технических нормативов – Сборник рецептов на продукцию диетического питания для предприятий общественного питания/ под общ.ред. М.П. Могильного, В.А.Тутельяна. - М.: ДеЛи плюс, 2013.- 808с.
11. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания: Сборник технических нормативов. Ч. 1 / подред. Ф.Л.Марчука - М.:Хлебпродинформ, 1996. – 615 с.
12. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания: Сборник технических нормативов. Ч. 2 / Под общ.ред. Н.А.Лупея. - М.: Хлебпродинформ, 1997.- 560 с.

#### **4.3 Общие требования к организации учебной практики**

Учебная практика проводится образовательным учреждением при освоении студентами профессиональных компетенций в рамках ПМ и реализуется концентрированно в один период в рамках профессионального модулей.

Учебная практика проводится в форме практической подготовки по профессиональному модулю ПМ.07 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих.

Учебная практика проводится в учебном кабинете образовательного учреждения. Руководителем учебной практики от учебного заведения разрабатывается и выдается студентам задание, в котором приводится конкретный перечень подлежащих освоению и разработке задач/вопросов по профессиональному модулю.

Форма отчетности: дневник, отчет по практике.

Форма оценки – дифференцированный зачет.

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

УП.07.02 Учебная практика проводится мастерами производственного обучения и (или) преподавателями дисциплин профессионального цикла.

Опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы является обязательным.

Руководители практики получают дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации, в том числе в форме стажировки в профильных организациях не реже 1 раза в 3 года.



## 5. Контроль и оценка результатов освоения УП.07.02 Учебная практика

### Контроль и оценка результатов освоения УП.07.02

Учебная практика осуществляется руководителем практики в процессе проведения учебных занятий в рамках УП.07.02 Учебная практика, самостоятельного выполнения студентами заданий, предусмотренных программой практики.

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ПК.4.1.	<b>Знания:</b> -требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания; -виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; -ассортимент, требования к качеству, условиям и срокам хранения, рецептуры, методы приготовления, варианты оформления и подачи холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков, в том числе региональных; -нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении и хранении; -правила и способы сервировки стола, презентации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных; <b>Умения:</b> -рационально организовывать, проводить уборку рабочего места повара, выбирать, подготавливать к работе, безопасно эксплуатировать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы с учётом инструкций и регламентов; -соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;	Контроль в форме дифференцированного зачета на основании отзыва и экспертной оценки, оценки руководителя практики, отчета студента по прохождению практики

	<p>-выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных;</p> <p>-порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учётом требований к безопасности готовой продукции.</p>	
ПК.5.1	<p><b>Умения:</b></p> <p>-разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры хлебобулочных, мучных кондитерских изделий в соответствии с изменением спроса, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <p>-обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности;</p> <p>-оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям;</p> <p>-организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;</p> <p>-соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального использования основных и дополнительных ингредиентов, применения ароматических, красящих веществ;</p> <p>-проводить различными методами подготовку сырья, продуктов, замес теста, приготовление фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов, формование, выпечку, отделку хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей;</p> <p>-хранить, порционировать (комплектовать), эстетично</p>	

	<p>упаковывать на вынос готовую продукцию с учетом требований к безопасности.</p> <p>Иметь практический опыт в:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-разработке ассортимента хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</li> <li>-разработке, адаптации рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания;</li> <li>-организации и проведении подготовки рабочих мест кондитера, пекаря, подготовке к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;</li> <li>-подборе в соответствии с технологическими требованиями, оценке качества, безопасности кондитерского сырья, продуктов, отделочных полуфабрикатов;</li> <li>-приготовлении различными методами, творческом оформлении, эстетичной подаче хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;</li> <li>-упаковке, хранении готовой продукции с учетом требований к безопасности;</li> <li>-приготовлении, хранении фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов;</li> <li>-подготовке к использованию и хранении отделочных полуфабрикатов промышленного производства;</li> <li>-контроле качества и безопасности готовой кулинарной продукции;</li> <li>-контроле хранения и расхода продуктов.</li> </ul>	
--	--	--