

Министерство образования Ставропольского края  
государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение  
«Георгиевский техникум механизации, автоматизации и управления»  
(ГБПОУ ГТМАУ)

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ  
(ПРАКТИЧЕСКОЙ ПОДГОТОВКИ)**

**программы подготовки специалистов среднего звена**

по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело УП.04  
профессионального модуля ПМ.04 Организация и ведение процессов  
приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих  
десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных  
категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

Рабочая программа учебной практики разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 09 декабря 2016 г. № 1565, зарегистрированного Министерством юстиции (рег. № 44828 от 20 декабря 2016 года). Положения о практической подготовке обучающихся, утвержденного приказом Министерства просвещения Российской Федерации от 05 августа 2020 г. № 390 «О практической подготовке обучающихся» и с учётом требований работодателей.

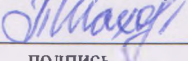
Организация - разработчик: государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение «Георгиевский техникум механизации, автоматизации и управления» (ГБПОУ ГТМАУ)

Разработчики:

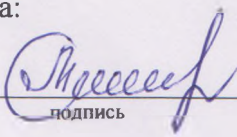
Жашкевич О.В, преподаватель первой квалификационной категории ГБПОУ ГТМАУ

Рабочая программа учебной практики рассмотрена и рекомендована к утверждению на заседании предметно-цикловой комиссии технических дисциплин

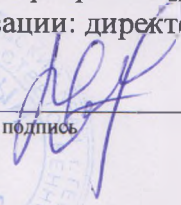
Протокол № \_\_ от «\_\_» 20\_\_ г.

Председатель цикловой комиссии  Т.Н.Шахова  
подпись

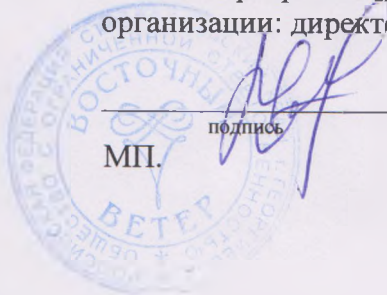
Рабочая программа учебной согласована:

Заместитель директора по УР и ПМ  Т.Н. Маслова  
подпись

Рабочая программа учебной практики согласована с представителем профильной организации: директор, ресторан «Наutilus»

 / Тимченко А.В./

МП.



## **СОДЕРЖАНИЕ**

1. Общая характеристика рабочей программы учебной практики
2. Результаты освоения рабочей программы учебной практики
3. Структура и содержание учебной практики
4. Условия реализации рабочей программы учебной практики
5. Контроль и оценка результатов освоения программы учебной практики
6. Оформление результатов учебной практики

# 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

## 1.1. Область применения программы

Программа учебной практики является частью основной профессиональной образовательной программы - программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело в части освоения квалификации: Специалист по поварскому и кондитерскому делу, и основного вида деятельности (ВД):

ВД 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.

Рабочая программа учебной практики может быть использована в дополнительном профессиональном образовании, повышении квалификации и переподготовки кадров по специальности среднего профессионального образования 43.02.15 Поварское и кондитерское дело в части базовой подготовки.

## 1.2 Цели и задачи учебной практики:

формирование у обучающихся умений, приобретение первоначального практического опыта и реализуется в рамках профессиональных модулей ОПОП СПО по основным видам профессиональной деятельности для последующего освоения ими общих и профессиональных компетенций по избранной специальности;

## 1.3. Требования к результатам освоения учебной практики:

В результате прохождения учебной практики по видам деятельности обучающийся должен:

Виды профессиональной деятельности	Требования к умениям (практическому опыту)
1	2
ВД.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	<p><b>иметь практический опыт:</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>разработки ассортимента холодных и горячих десертов, напитков с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</li><li>разработки, адаптации рецептов с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания;</li><li>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;</li><li>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;</li><li>упаковки, хранения готовой продукции с учетом требований к безопасности;</li><li>контроля качества и безопасности готовой кулинарной продукции;</li><li>контроля хранения и расхода продуктов</li></ul> <p><b>уметь:</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и</li></ul>

	<p>адаптировать рецептуры холодных и горячих десертов, напитков 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>применять, комбинировать различные способы приготовления, творческого оформления и подачи холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;</p> <p>соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ;</p> <p>порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции</p>
--	--

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

Всего – 180 часов

## 2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

Результатом освоения рабочей программы учебной практики является освоение обучающимися профессиональных и общих компетенций в рамках модуля по основным видам деятельности, сформированность у обучающихся практических профессиональных умений в рамках освоения профессионального модуля ПМ 04 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания по специальности среднего профессионального образования 43.02.15 Поварское и кондитерское дело по основным видам деятельности.

ПМ.04 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания, необходимых для последующего освоения ими следующих профессиональных и общих компетенций:

Код компетенции	Наименование результата освоения практики
2	2
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 информационные технологии в профессиональной деятельности
ОК.10	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке
ОК.11	Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере
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

### 3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

#### 3.1. Тематический план учебной практики

Код ПК	Код и наименование профессионального модуля	Виды работ	Содержание учебной практики	Количество часов по темам
1		3	4	5
ПК 4.1-4.6	<b>ПМ.04</b> Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	<b>Раздел 1</b> Знакомство с деятельностью учебной лаборатории. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации холодных и горячих десертов, напитков	Ознакомиться с правилами внутреннего трудового распорядка. Пройти инструктаж по технике безопасности на рабочем месте. Организация рабочего места повара по приготовлению холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента	6
		<b>Раздел 2</b> Приготовление, хранение холодных десертов сложного ассортимента	Приготовление и оформление холодных десертов сложного ассортимента ледяного салата из фруктов с соусом	6
			Приготовление и оформление холодных десертов сложного ассортимента торта из замороженного мусса	6
			Приготовление и оформление холодных десертов сложного ассортимента панакоты, крема.	6
			Приготовление и оформление холодных десертов сложного ассортимента крема-брюле, крема-карамели	6
		Приготовление и оформление холодных десертов сложного ассортимента холодного суфле, замороженного суфле	6	



	Приготовление и оформление холодных десертов сложного ассортимента террина	6
	Приготовление и оформление холодных десертов сложного ассортимента щербета, цитрусового льда с ягодами,	6
	Приготовление и оформление холодных десертов сложного ассортимента тирамису	6
	Приготовление и оформление холодных десертов сложного ассортимента бланманже, гранита	6
	Приготовление и оформление холодных десертов сложного ассортимента чизкейка	6
	Приготовление и оформление холодных десертов сложного ассортимента: парфе	6
	Приготовление холодных соусов для десертов: ягодных, фруктовых, сливочных, йогуртовых	6
<b>Раздел 3</b> Приготовление, хранение горячих десертов сложного ассортимента	Приготовление горячих соусов: сабайон, шоколадный	6
	Приготовление начинок для горячих десертов: сливочные, фруктовые, ягодные, ореховые	6
	Приготовление и оформление горячих десертов сложного ассортимента: горячего суфле	6
	Приготовление и оформление горячих десертов сложного ассортимента: фондана	6
	Приготовление и оформление горячих десертов сложного ассортимента: брауни	6
	Приготовление и оформление горячих десертов сложного ассортимента: воздушного пирога	6
	Приготовление и оформление горячих десертов сложного ассортимента: пудинга	6
	Приготовление и оформление горячих десертов сложного ассортимента: кекса с глазурью	6
	Приготовление и оформление горячих десертов сложного ассортимента: шоколадно-фруктового фондю	6

		Приготовление и оформление горячих десертов сложного ассортимента: десертов фламбе	6
		Приготовление и оформление горячих десертов сложного ассортимента: десертов с обжигом, снежков из шоколада	6
	<b>Раздел 4.</b> Приготовление, подготовка к реализации холодных напитков сложного ассортимента	Приготовление и подача холодных напитков сложного ассортимента: свежееотжатые соки, фруктово-ягодные прохладительные напитки, лимонады, компоты	6
		Приготовление и подача холодных напитков сложного ассортимента: холодные пунши, ласси йогуртовые, смузи	6
		Приготовление и подача холодных напитков сложного ассортимента: фраппе, холодный кофе, чай	6
		Приготовление и подача холодных напитков сложного ассортимента: безалкогольные мохито, коктейли, морсы	6
	<b>Раздел 5.</b> Приготовление, подготовка к реализации горячих напитков сложного ассортимента	Приготовление и подача горячих напитков сложного ассортимента: чай, кофе, какао, шоколад	6
		Приготовление и подача горячих напитков сложного ассортимента: горячий пунш, сбитень, глинтвейн, взвар. Д/З	6
	<b>Дифференцированный зачет</b>		

### 3.1 Содержание учебной практики

Виды по учебной практике	Содержание работ	Объем часов
1	2	3
<b>ПМ.04 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.</b>		<b>180</b>
<b>Виды работ:</b> Знакомство с деятельностью учебной лаборатории. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации холодных и горячих десертов, напитков Приготовление, хранение холодных десертов сложного ассортимента Приготовление, хранение горячих десертов сложного ассортимента Приготовление, подготовка к реализации холодных напитков сложного ассортимента Приготовление, подготовка к реализации горячих напитков сложного ассортимента		180
<i>Вводное занятие</i>	Правила внутреннего распорядка, режим работы мастерской лаборатории. Инструктаж по охране труда, технике безопасности и пожарной безопасности. Получение индивидуального задания по учебной практике. Организация рабочего места повара по приготовлению холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента	6
<i>Приготовление и оформление холодных десертов сложного ассортимента ледяного салата из фруктов с соусом</i>	Содержание:	6
	1. Подготовка рабочего места и инвентаря	
	2. Подготовка и обработка продуктов	
	3. Приготовление ледяного салата из фруктов по ТК (ТТК)	
	4. Приготовление соуса по ТК (ТТК)	
	5. Порционирование и подача блюда	
<i>Приготовление и оформление холодных десертов сложного ассортимента торта из замороженного мусса</i>	Содержание:	6
	1. Подготовка рабочего места и инвентаря	
	2. Подготовка и обработка продуктов	
	3. Приготовление полуфабрикатов по ТК (ТТК)	
	4. Сборка торта.	
	5. Оформление и подача готового изделия	
<i>Приготовление и оформление холодных десертов сложного ассортимента панакоты,</i>	Содержание:	6
	1. Подготовка рабочего места и инвентаря	
	2. Подготовка и обработка продуктов	

<i>крема.</i>	3. Приготовление панакоты по ТК (ТТК) 4. Приготовление крема по ТК (ТТК) 5. Охлаждение 6. Оформление и подача готового изделия.	
<i>Приготовление и оформление холодных десертов сложного ассортимента крема-брюле, крема-карамели</i>	Содержание: 1.Подготовка рабочего места и инвентаря 2. Подготовка и обработка продуктов 3. Приготовление крема-брюле по ТК (ТТК) 4. Приготовление крема-карамели 5. Охлаждение 6. Оформление и подача готового изделия.	6
<i>Приготовление и оформление холодных десертов сложного ассортимента террина</i>	Содержание: 1.Подготовка рабочего места и инвентаря 2. Подготовка и обработка продуктов 3.Приготовление террина по ТК (ТТК) 4. Охлаждение 5. Оформление и подача готового изделия.	6
<i>Приготовление и оформление холодных десертов сложного ассортимента холодного суфле, замороженного суфле</i>	Содержание: 1.Подготовка рабочего места и инвентаря 2. Подготовка и обработка продуктов 3.Приготовлени суфле по ТК (ТТК) 4. Охлаждение/заморозка суфле 5. Оформление и подача готового изделия.	6
<i>Приготовление и оформление холодных десертов сложного ассортимента щербета, цитрусового льда с ягодами,</i>	Содержание: 1.Подготовка рабочего места и инвентаря 2. Подготовка и обработка продуктов 3. Приготовление щербета по ТК (ТТК) 4. Приготовление цитрусового льда с ягодами по ТК (ТТК) 5. Порционирование, оформление и подача	6
<i>Приготовление и оформление холодных десертов сложного ассортимента тирамису</i>	Содержание: 1.Подготовка рабочего места и инвентаря 2. Подготовка и обработка продуктов 3. Приготовление полуфабрикатов 4. Приготовление тирамиссу по ТК (ТТК)	6

	5. Оформление/порционирование и подача готового изделия	
<i>Приготовление и оформление холодных десертов сложного ассортимента бланманже, граниты</i>	Содержание:	6
	1.Подготовка рабочего места и инвентаря	
	2. Подготовка и обработка продуктов	
	3.Приготовление бланманже по ТК (ТТК)	
	4. Приготовление граниты по ТК (ТТК)	
	5. Охлаждение	
<i>Приготовление и оформление холодных десертов сложного ассортимента чизкейка</i>	Содержание:	6
	1.Подготовка рабочего места и инвентаря	
	2.Подготовка и обработка продуктов	
	3.Приготовление полуфабрикатов по ТК (ТТК)	
	4. Приготовление чизкейка	
	5. Тепловая обработка для выпечного чизкейка, заливка и охлаждение для не выпечного	
<i>Приготовление и оформление холодных десертов сложного ассортимента: парфе</i>	Содержание:	6
	1.Подготовка рабочего места и инвентаря	
	2. Подготовка и обработка продуктов	
	3.Приготовление парфе по ТК (ТТК)	
	4. Охлаждение	
	5. Оформление и подача готового изделия.	
<i>Приготовление холодных соусов для десертов: ягодных, фруктовых, сливочных, йогуртовых</i>	Содержание:	6
	1.Подготовка рабочего места и инвентаря	
	2. Подготовка и обработка продуктов	
	3.Приготовление ягодных соусов по ТК (ТТК)	
	4. Приготовление фруктовых соусов по ТК (ТТК)	
	5. Приготовление сливочных соусов по ТК (ТТК)	
<i>Приготовление горячих соусов: сабайон, шоколадный</i>	Содержание:	6
	1.Подготовка рабочего места и инвентаря	
	2. Подготовка и обработка продуктов	
	3.Приготовление соуса сабайон по ТК (ТТК)	
	4. Приготовление шоколадного соуса по ТК (ТТК)	

<i>Приготовление начинок для горячих десертов: сливочные, фруктовые, ягодные, ореховые</i>	Содержание:	6
	1.Подготовка рабочего места и инвентаря	
	2. Подготовка и обработка продуктов	
	3.Приготовление сливочных начинок по ТК (ТТК)	
	4. Приготовление фруктовых начинок по ТК (ТТК)	
	5. Приготовление ягодных начинок по ТК (ТТК)	
<i>Приготовление и оформление горячих десертов сложного ассортимента: горячего суфле</i>	Содержание:	6
	1.Подготовка рабочего места и инвентаря	
	2. Подготовка и обработка продуктов	
	3.Приготовление горячего суфле по ТК (ТТК)	
	4. Охлаждение	
	5. Оформление и подача готового изделия.	
<i>Приготовление и оформление горячих десертов сложного ассортимента: фондана</i>	Содержание:	6
	1.Подготовка рабочего места и инвентаря	
	2. Подготовка и обработка продуктов	
	3.Приготовление горячего фондана по ТК (ТТК)	
<i>Приготовление и оформление горячих десертов сложного ассортимента: брауни</i>	Содержание:	6
	1.Подготовка рабочего места и инвентаря	
	2. Подготовка и обработка продуктов	
	3.Приготовление брауни по ТК (ТТК)	
<i>Приготовление и оформление горячих десертов сложного ассортимента: воздушного пирога</i>	Содержание:	6
	1.Подготовка рабочего места и инвентаря	
	2. Подготовка и обработка продуктов	
	3.Приготовление воздушного пирога по ТК (ТТК)	
<i>Приготовление и оформление горячих десертов сложного ассортимента: пудинга</i>	Содержание:	6
	1.Подготовка рабочего места и инвентаря	
	2. Подготовка и обработка продуктов	
	3.Приготовление пудинга по ТК (ТТК)	
<i>Приготовление и оформление</i>	Содержание:	6

<i>горячих десертов сложного ассортимента: кекса с глазурью</i>	1.Подготовка рабочего места и инвентаря	
	2. Подготовка и обработка продуктов	
	3.Приготовление кекса с глазурью по ТК (ТТК)	
	4. Оформление и подача готового изделия.	
<i>Приготовление и оформление горячих десертов сложного ассортимента: шоколадно-фруктового фондю</i>	Содержание:	6
	1.Подготовка рабочего места и инвентаря	
	2. Подготовка и обработка продуктов	
	3.Приготовление шоколадно-фруктового фондю по ТК (ТТК)	
<i>Приготовление и оформление горячих десертов сложного ассортимента: десертов фламбе</i>	Содержание:	6
	1.Подготовка рабочего места и инвентаря	
	2. Подготовка и обработка продуктов	
	3.Приготовление фламбе по ТК (ТТК)	
<i>Приготовление и оформление горячих десертов сложного ассортимента: десертов с обжигом, снежков из шоколада</i>	Содержание:	6
	1.Подготовка рабочего места и инвентаря	
	2. Подготовка и обработка продуктов	
	3.Приготовление десерта с обжигом по ТК (ТТК)	
<i>Приготовление и подача холодных напитков сложного ассортимента: свежееотжатые соки, фруктово-ягодные прохладительные напитки, лимонады, компоты</i>	Содержание:	6
	1.Подготовка рабочего места и инвентаря	
	2. Подготовка и обработка продуктов	
	3.Приготовление свежееотжатых соков	
	4. Приготовление фруктово-ягодных прохладительных напитков	
	5. Приготовление лимонадов	
	6. Приготовление компотов	
7. Подача напитков		
<i>Приготовление и подача холодных напитков сложного ассортимента: холодные пунши, ласси йогуртовые, смузи</i>	Содержание:	6
	1.Подготовка рабочего места и инвентаря	
	2. Подготовка и обработка продуктов	
	3.Приготовление холодного пунша	
	4. Приготовление фруктово-ягодных прохладительных напитков	

	5. Приготовление ласси йогуртовых	
	6. Приготовление смузи	
	7. Подача напитков	
<i>Приготовление и подача холодных напитков сложного ассортимента: фраппе, холодный кофе, чай</i>	Содержание:	6
	1.Подготовка рабочего места и инвентаря	
	2. Подготовка и обработка продуктов	
	3.Приготовление фраппе	
	4. Приготовление холодного кофе	
	5. Приготовление чая	
<i>Приготовление и подача холодных напитков сложного ассортимента: безалкогольные мохито, коктейли, морсы</i>	Содержание:	6
	1.Подготовка рабочего места и инвентаря	
	2. Подготовка и обработка продуктов	
	3.Приготовление безалкогольного мохито	
	4. Приготовление коктейлей	
	5. Приготовление морса	
<i>Приготовление и подача горячих напитков сложного ассортимента: чай, кофе, какао, шоколад</i>	Содержание:	6
	1.Подготовка рабочего места и инвентаря	
	2. Подготовка и обработка продуктов	
	3.Приготовление чая	
	4. Приготовление кофе	
	5. Приготовление какао	
	6. Приготовление шоколада	
7. Подача напитков		
<i>Приготовление и подача горячих напитков сложного ассортимента: горячий пунш, сбитень, глинтвейн, взвар. Д/З</i>	Содержание:	6
	1.Подготовка рабочего места и инвентаря	
	2. Подготовка и обработка продуктов	
	3.Приготовление горячего пунша	
	4. Приготовление сбитня	
	5. Приготовление глинтвейна	
	6. Приготовление взвара	
7. Подача напитков		
<b>Всего</b>		<b>180</b>



## 4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

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

Учебная практика проводится на базе учебной мастерской (лаборатории), при необходимости обучающиеся могут пройти учебную практику в профильной организации.

Для реализации учебной практики используются оборудованные мастерские:

#### Учебная мастерская (лаборатория) «Кондитерское дело»:

Оборудование учебной практики:

- производственные столы; ванны;
- бытовые раковины; электросушилки; плиты;
- пароконвектомат;
- кухонный комбайн;
- механическое оборудование (мясорубки, взбивальные машины, блендеры, миксе-ры, овощерезки и др.);
- фритюрницы;
- комби-гриль;
- кофемашина
- весоизмерительное оборудование; холодильное оборудование; посудомоечная машина; налитная и столовая посуда; производственный инвентарь и инструменты; при-боры; сырье, продукты.
- обучающиеся должны иметь комплект санитарной одежды: колпак, куртка, брюки, фартук, полотенце, сменная обувь на резиновой подошве с задниками.
- комплект инструкционных карт в соответствии с паспортом учебного кулинарного цеха.

### 4.2. Общие требования к организации учебной практики

Учебная практика проводится руководителем практики от образовательного учреждения.

### 4.3. Кадровое обеспечение образовательного процесса

Требования к руководителям практики от структурного подразделения техникума - наличие высшего профессионального образования по специальности и трудового стажа по специальности не менее трех лет соответствующего профилю производственной практики.

### 4.4. Список рекомендуемых источников

#### Основная литература:

1. Данильченко, С. А., Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих десертов: учебник / С. А. Данильченко, О. Е. Саенко. — Москва:КноРус, 2023. — 215 с. — ISBN 978-5-406-11804-7. — URL: <https://book.ru/book/949670>
2. Славянский, А. А., Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента: учебник / А. А. Славянский; под ред. А. Т. Васюковой. — Москва:КноРус, 2023. — 182 с. — ISBN 978-5-406-11577-0. — URL: <https://book.ru/book/949430>

#### Дополнительная литература:

1. Ботов М.И. Оборудование предприятий общественного питания: учебник для студ.учреждений высш.проф.образования / М.И. Ботов, В.Д. Елхина, В.П. Кирпичников. – 1-е изд. – М.: Издательский центр «Академия», 2013. – 416 с.
2. Васюкова, А.Т., Технология приготовления сложных холодных и горячих напитков : учебник / А.Т. Васюкова. — Москва :Русайнс, 2022. — 113 с. — ISBN 978-5-4365-9144-5. — URL: <https://book.ru/book/943474>
3. Еремина, Т. А. Особенности приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий народов мира : учебное пособие / Т. А. Еремина, О. А. Апалихина. — Воронеж :

Воронежский государственный университет инженерных технологий, 2018. — 132 с. — ISBN 978-5-00032-400-4. — Текст : электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROFобразование : [сайт]. — URL: <https://profspo.ru/books/88430>

4. Ермилова С.В. Торты, пирожные и десерты: учеб.пособие для учреждений сред.проф.образования / С.В. Ермилова., Е.И. Соколова – 5-е изд. – М.: Издательский центр «Академия», 2016. – 80 с.

5. Золин В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания: учеб.для учащихся учреждений сред.проф.образования / В.П.Золин. – 13-е изд. – М.: Издательский центр «Академия», 2016. – 320 с

6. Королев А.А 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. – М.: Издательский центр «Академия», 2017. – 256 с.

7. Лутошкина Г.Г. Техническое оснащение и организация рабочего места: учеб.для учащихся учреждений сред.проф.образования / Г.Г. Лутошкина, Ж.С. Анохина. – 1-е изд. – М.: Издательский центр «Академия», 2016. – 240 с

8. Мартинчик А.Н Микробиология, физиология питания и гигиена: учебник для студ. учреждений сред.проф.образования: в 2ч. Ч.2. /А.Н.Мартинчик. – М.: Издательский центр «Академия», 2017. – 240с.

9. Макарова, Н. В. Исходное сырье для производства продуктов общественного питания : учебное пособие для СПО / Н. В. Макарова. — Саратов : Профобразование, 2021. — 159 с. — ISBN 978-5-4488-1227-9. — Текст : электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROFобразование : [сайт]. — URL: <https://profspo.ru/books/106827>

10. Усов, В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: учеб.пособие для студ. учреждений сред.проф.образования / В.В. Усов. – Москва: Академия, 2018. – 432 с.

11. Широкова, Л. О., Сборник задач и практических ситуаций по технологии продукции общественного питания : учебно-практическое пособие / Л. О. Широкова, А. В. Широков. — Москва :Русайнс, 2023. — 121 с. — ISBN 978-5-466-03209-3. — URL: <https://book.ru/book/949559>

#### **Электронная библиотека:**

1. Электронно-библиотечная система «Юрайт» - режим доступа [http://www. http://www.biblio-online.ru/](http://www.http://www.biblio-online.ru/)- Загл. с экрана.

2. Электронно ресурс цифровой образовательной среды СПО «PROFобразование» - Режим доступа :[http:// profspo.ru//www.biblio-online.ru/](http://profspo.ru//www.biblio-online.ru/)- Загл. с экрана.

3. Электронно-библиотечная система «BOOK.ru» - Режим доступа: <http://book.ru>» - Загл. с экрана.

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

Результатами прохождения учебной практики и объектами оценки являются умения, приобретенный первоначальный практический опыт, ПК и ОК. При прохождении УП.04 результаты обучения по ПМ 04. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания могут осваиваться как полностью (все умения, практический опыт, ПК и ОК), так и частично (часть умений, отдельный практический опыт, отдельные компетенции).

Текущий контроль результатов прохождения учебной практики представляет собой: ежедневный контроль посещаемости практики (с отметкой в журнале практики), наблюдение за выполнением видов работ на практике и контроль их качества, контроль сбора материала для

отчета по практике в соответствии с рабочей программой и выполняемыми видами работ.

Промежуточная аттестация по учебной практике - дифференцированный зачет, результаты которого оцениваются по четырехбалльной шкале: «отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно».

Оценки «отлично», «хорошо» и «удовлетворительно» выставляются преподавателем в экзаменационную ведомость и в зачетную книжку обучающегося.

Оценка «неудовлетворительно» выставляется только в экзаменационную ведомость. При получении обучающимся оценки «неудовлетворительно» обучающемуся назначается дата повторной защиты.

При осуществлении оценивания результатов прохождения практики обучающимся, учитываются следующие критерии: соответствие отчета предъявляемым к нему требованиям и индивидуальному заданию, полнота ответов обучающегося на вопросы в ходе защиты отчета, проявленная находчивость обучающегося, отзыв руководителя с места прохождения практики (если обучающийся проходил практику в сторонней организации).

Оценка «отлично» выставляется в том случае, если обучающийся: оформил отчет в полном соответствии с требованиями техникума, индивидуальный план практики выполнил полностью / практически полностью (на 90 % и более), свободно отвечал на поставленные в ходе собеседования вопросы руководителя, показал высокий уровень владения информацией из отчета, предъявил положительный отзыв-характеристика с места практики с высокой оценкой своих способностей (если обучающийся проходил практику в сторонней организации).

Оценка «хорошо» выставляется обучающемуся, который: оформил отчет с незначительными отклонениями от требований, в большей степени (на уровне 80–90 %) выполнил индивидуальный план практики, на вопросы руководителя отвечал с незначительными затруднениями, показал уровень владения информацией, обобщенной в отчете о прохождении практики, выше среднего, предъявил положительный отзыв-характеристику с места практики с высокой оценкой своих способностей (если обучающийся проходил практику в сторонней организации).

Оценка «удовлетворительно» выставляется обучающемуся, который соответствует следующим критериям: представил отчет о прохождении практики в основном отвечающий требованиям, индивидуальный план практики выполнил более чем на 60 %, на вопросы руководителя отвечал с затруднениями, показал средний уровень владения информацией из отчета, предъявил положительный отзыв-характеристику с места практики (если обучающийся проходил практику в сторонней организации).

Оценка «неудовлетворительно» выставляется обучающемуся, который соответствует следующим критериям: представил отчет о прохождении практики, несоответствующий требованиям кафедры, индивидуальный план практики был выполнен менее чем на 60 %, на вопросы руководителя не отвечал или отвечал с явными затруднениями, показал низкий уровень владения информацией из своего отчета.

<b>Результаты обучения (освоенные умения в рамках ВП)</b>	<b>Показатели оценки результатов практики</b>	<b>Формы и методы контроля и оценки результатов обучения</b>
ПК 4.1 Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов	подготовка рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами; выполнение требований персональной гигиены системы ХАССП и требований безопасности при	Текущий контроль выполнение заданий учебной практики, экспертная

<p>для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами</p>	<p>приготовлении полуфабрикатов; обеспечение технологического оборудования и производственного инвентаря, посуды в соответствии с видом выполняемых работ; размещение оборудования, инвентаря, посуды, инструментов, сырья, материалов на рабочем месте для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков; обеспечение качества и безопасности сырья, продуктов, материалов требованиям регламентов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков; соблюдение температурного режима, товарного соседства в холодильном оборудовании, правильность упаковки, складирования; обеспечение технологического оборудования и производственного инвентаря, посуды в соответствии с правилами их безопасной эксплуатации; соблюдение норм энергосбережения при работе с оборудованием для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков; проведение маркировки ингредиентов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков; соблюдение правил утилизации непищевых отходов; соответствие времени выполнения работ установленным нормативам приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами</p>	<p>оценка. Промежуточный диф.зачет</p>
<p>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</p>	<p>Подготовка, обработка различными методами экзотических видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, приготовление полуфабрикатов сложного ассортимента: - адекватный выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов, в том числе специй, приправ, точное распознавание недоброкачественных продуктов; - соответствие отходов и потерь сырья при его обработке и приготовлении полуфабрикатов действующим нормам; - оптимальность процесса обработки, подготовки сырья и приготовления полуфабрикатов (экономия ресурсов: продуктов, времени, энергетических затрат и т.д., соответствие выбора методов обработки сырья, способов и техник приготовления полуфабрикатов виду сырья, продуктов, его количеству, требованиям рецептуры);</p>	<p>Текущий контроль выполнение заданий учебной практики, экспертная оценка. Промежуточный диф.зачет</p>

<p>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.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- профессиональная демонстрация навыков работы с ножом, механическим оборудованием, оборудованием для вакуумирования, упаковки;</li> <li>- соответствие готовой продукции (внешний вид, форма, вкус, консистенция, выход и т.д.) особенностям заказа, методам обслуживания;</li> <li>- правильное, оптимальное, адекватное заданию планирование и ведение процессов обработки, подготовки экзотических видов сырья, продуктов, приготовления полуфабрикатов сложного ассортимента, соответствие процессов инструкциям, регламентам;</li> <li>- соответствие процессов обработки экзотических видов сырья и приготовления полуфабрикатов стандартам чистоты, требованиям охраны труда и технике безопасности;</li> <li>- корректное использование цветных разделочных досок;</li> <li>- раздельное использование контейнеров для органических и неорганических отходов;</li> <li>- соблюдение требований персональной гигиены в соответствии с требованиями системы ХАССП (санитарная спецодежда, 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);</li> <li>- адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, инвентаря, инструментов, посуды;</li> <li>- соответствие времени выполнения работ нормативам;</li> <li>- соответствие массы обработанного сырья, приготовленных полуфабрикатов требованиям действующих норм, рецептуре;</li> <li>- точность расчетов норм закладки сырья при изменении выхода полуфабрикатов, взаимозаменяемости сырья, продуктов;</li> <li>- адекватность оценки качества готовой продукции, соответствия ее требованиям рецептуры, заказу;</li> <li>- соответствие внешнего вида готовых полуфабрикатов требованиям рецептуры;</li> <li>- эстетичность, аккуратность комплектования и упаковки готовых полуфабрикатов для отпуска на вынос</li> </ul>	
<p>ПК 4.4. Осуществлять приготовление, творческое</p>	<p>Актуальность, соответствие разработанной, адаптированной рецептуры особенностям заказа, виду и форме обслуживания:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- оптимальность, точность выбора типа и</li> </ul>	<p>Текущий контроль выполнения заданий учебной</p>

<p>оформление и подготовку к реализации холодных напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p>количества продуктов, вкусовых, ароматических, красящих веществ, соответствие требованиям по безопасности продукции;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- соответствие дополнительных ингредиентов виду основного сырья;</li> <li>- соблюдение баланса жировых и вкусовых компонентов;</li> <li>- актуальность, оптимальность формы, текстуры, соответствие их способу последующей термической обработки;</li> <li>- оптимальность выбора, комбинирования способов кулинарной обработки и приготовления; соответствие способов обработки виду, кондиции сырья;</li> <li>- точность выбора направлений изменения рецептуры с учетом особенностей заказа, сезонности, кондиции, размера, формы сырья;</li> <li>- точность, правильность ведения расчетов, оформления результатов проработки; соответствие методов расчета количества сырья, продуктов, массы готового полуфабриката действующим методикам, правильность определения норм отходов и потерь при обработке сырья и приготовлении полуфабрикатов;</li> <li>- правильность оформления акта проработки новой или адаптированной рецептуры;</li> <li>- оптимальность выбора способа презентации результатов проработки (полуфабрикат, разработанную документацию);</li> <li>- демонстрация профессиональных навыков выполнения работ по обработке экзотических видов сырья, приготовления полуфабрикатов сложного ассортимента при проведении мастер-класса для представления результатов разработки</li> </ul>	<p>практики, экспертная оценка. Промежуточный диф.зачет</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>приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <p>выполнение требований персональной гигиены в соответствии с требованиями системы ХАССП и требований безопасности;</p> <p>выбор способов и техник при подготовке горячих напитков сложного ассортимента с учетом потребностей потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <p>выбор температурного режима при подготовке горячих напитков сложного ассортимента с учетом потребностей потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <p>соблюдение стандартов чистоты, требований</p>	<p>Текущий контроль выполнение заданий учебной практики, экспертная оценка.  Промежуточный диф.зачет</p>

	<p>охраны труда и техники безопасности;  выявление дефектов и определение способов их устранения;  соответствие потерь при приготовлении горячих напитков сложного ассортимента действующим на предприятии нормам;  соответствие готовой продукции (внешний вид, форма, вкус, текстура, выход и т.д.) требованиям заказа;  выбор посуды для отпуска, оформления, сервировки горячих напитков сложного ассортимента;  выбор условий и сроков хранения холодных напитков сложного ассортимента с учетом действующих регламентов;  демонстрация умений пользоваться технологическими картами приготовления, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;  соответствие времени выполнения работ установленным нормативам;  презентация горячих напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	
<p>ПК 4.6.  Осуществлять разработку, адаптацию и презентации рецептур холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p>разработка и адаптация рецептур холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;  выбор рецептур холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей;  выбор продуктов, вкусовых, ароматических, красящих веществ с учетом требований по безопасности и способов их последующей обработки;  выбор дополнительных ингредиентов к виду основного сырья; соблюдение баланса жировых и вкусовых компонентов;  соответствие времени выполнения работ установленным нормативам;  ведение расчетов с потребителем в соответствии с выполненным заказом;  демонстрация умений пользоваться технологическими картами при разработке, адаптации рецептур горячих блюд, кулинарных</p>	<p>Текущий контроль выполнения заданий учебной практики, экспертная оценка.</p> <p>Промежуточный диф.зачет</p>

	изделий, закусок в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей; презентация горячих блюд, кулинарных изделий, закусок в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей	
ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.	- обоснованность постановки цели, выбора и применения методов и способов решения профессиональных задач; - адекватная оценка и самооценка эффективности и качества выполнения профессиональных задач	Текущий – выполнение заданий учебной практики, экспертная оценка.  Промежуточный диф.зачет
ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.	- использование различных источников, включая электронные ресурсы, медиаресурсы, Интернет-ресурсы, периодические издания по специальности для решения профессиональных задач	Текущий – выполнение заданий учебной практики, экспертная оценка.  Промежуточный диф.зачет
ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.	- демонстрация ответственности за принятые решения; - обоснованность самоанализа и коррекция результатов собственной работы	Текущий – выполнение заданий учебной практики, экспертная оценка.  Промежуточный диф.зачет
ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.	- взаимодействие с обучающимися, преподавателями и мастерами в ходе обучения, с руководителями учебной и производственной практик; - обоснованность анализа работы членов команды (подчиненных)	Текущий – выполнение заданий учебной практики, экспертная оценка.  Промежуточный диф.зачет
ОК 05. Осуществлять устную и	- грамотность устной и письменной речи, - ясность формулирования и изложения мыслей	Текущий – выполнение заданий



<p>письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.</p>		<p>учебной практики, экспертная оценка. Промежуточный диф.зачет</p>
<p>ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения</p>	<p>- соблюдение норм поведения во время учебных занятий и прохождения учебной и производственной практик.</p>	<p>Текущий – выполнение заданий учебной практики, экспертная оценка. Промежуточный диф.зачет</p>
<p>ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.</p>	<p>- эффективность выполнения правил ТБ во время учебных занятий, при прохождении учебной и производственной практик; - знание и использование ресурсосберегающих технологий в области телекоммуникаций</p>	<p>Текущий – выполнение заданий учебной практики, экспертная оценка. Промежуточный диф.зачет</p>
<p>ОК 08. Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержание необходимого уровня физической подготовленности.</p>	<p>- эффективность выполнения правил ТБ во время учебных занятий, при прохождении учебной и производственной практик</p>	<p>Текущий – выполнение заданий учебной практики, экспертная оценка. Промежуточный диф.зачет</p>

ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.	- эффективность использования информационно-коммуникационных технологий в профессиональной деятельности согласно формируемым умениям и получаемому практическому опыту	Текущий – выполнение заданий учебной практики, экспертная оценка. Промежуточный диф.зачет
ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.	- эффективность использования в профессиональной деятельности необходимой технической документации, в том числе на английском языке	Текущий – выполнение заданий учебной практики, экспертная оценка. Промежуточный диф.зачет
ОК 11. Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере	- эффективность использования знаний по финансовой грамотности, планирования предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере	Текущий – выполнение заданий учебной практики, экспертная оценка. Промежуточный диф.зачет

### Контрольные вопросы для дифференцированного зачета.

1. Механическое оборудование, используемое в холодном и горячем цехах для приготовления холодных и горячих десертов
2. Роль сладких блюд в питании и их классификация.
3. Технологическая характеристика сырья и полуфабрикатов.
4. Подготовка продуктов для приготовления сладких блюд.
5. Желирующие вещества, их физико-химические свойства.
6. Основы образования желе и пены при взбивании.
7. Физико-химические процессы, происходящие в сырье при кулинарной обработке, их роль в формировании структурно-механических характеристик
8. Пищевая ценность и органолептические показатели качества блюд.
9. Ассортимент сладких блюд из плодов и ягод, компоты.
10. Горячие сладкие блюда.
11. Оформление и отпуск.
12. Требования к качеству блюд.
13. Условия и сроки хранения, реализации десертов.
14. Правила подачи десертов. Основное сырье и ассортимент сладких блюд.
15. Парфе: технология приготовления и подача.
16. Подача натуральных свежих фруктов и ягод: арбуз, дыня, ананас, апельсины, мандарины.
17. Мороженое «Сюрприз». Подача и оформление.

18. Подача натуральных свежих фруктов и ягод: бананы, виноград, клубника со взбитыми сливками.
19. Мороженое, оформление и подача.
20. Холодный напиток «айс-крим». Технология приготовления и подача.
21. Холодные сладкие блюда: компот из свежих плодов и ягод. Технология приготовления и подача. Взбитые сливки. Технология приготовления и подача
22. Крем. Технология приготовления и подача
23. Холодные сладкие блюда: кисели. Технология приготовления и подача.
24. Холодные сладкие блюда: самбук абрикосовый. Технология приготовления и подача.
25. Холодные сладкие блюда: молочные кисели. Технология приготовления и подача.
26. Холодные сладкие блюда: мусс клюквенный. Технология приготовления и подача.
27. Холодные сладкие блюда: мусс яблочный. Технология приготовления и подача.
28. Технология приготовления желе из свежих ягод.
29. Многослойное желе. Технология приготовления и подача.
30. Мороженое, оформление и подача.
31. Горячие сладкие блюда: гренки. Технология приготовления и подача
32. Мозаичное желе. Технология приготовления и подача.
33. Мороженое, оформление и подача
34. Сроки хранения сладких блюд.
35. Горячие сладкие блюда: гренки. Технология приготовления и подача
36. Характеристика сладких блюд. Основное сырье и ассортимент сладких блюд
37. Требование к качеству сладких блюд: каша гурьевская, яблоки в тесте жареные, шарлотка с яблоками.
38. Горячие сладкие блюда: яблоки, жаренные в тесте. Технология приготовления и подача
39. Технология приготовления желе из свежих ягод.
40. Требования к качеству сладких блюд: мусс, самбук, крем, пудинг.
41. Горячие сладкие блюда: шарлотка с яблоками. Технология приготовления и подача
42. Холодные сладкие блюда: мусс клюквенный. Технология приготовления и подача.
43. Требования к качеству сладких блюд: компоты, кисели, желе.
44. Горячие сладкие блюда: пудинг рисовый. Технология приготовления и подача.
45. Горячие сладкие блюда: банановый десерт. Технология приготовления и подача
46. Горячие сладкие блюда: каша гурьевская. Технология приготовления и подача
47. Горячие сладкие блюда: яблоки печеные. Технология приготовления и подача
48. Холодный напиток «ананасовый фраппе». Технология приготовления и подача
49. Горячие сладкие блюда: банановый десерт. Технология приготовления и подача
50. Горячий напиток с вином «Глитвейн». Технология приготовления и подача.
51. Сладкие блюда из концентратов: кисель, желе лимонное. Технология приготовления и подача.
52. Технологический процесс приготовления парфе, террина.

## **6. ОФОРМЛЕНИЕ РЕЗУЛЬТАТОВ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ**

### **6.1 Требования к содержанию и оформлению дневника.**

Во время прохождения практики обучающийся должен вести дневник, в котором ежедневно описывает все виды деятельности и характер их исполнения. Дневник проверяется и подписывается непосредственным руководителем практики от образовательной организации, который контролирует правильность оформления дневника, соответствие выполненных работ программе практики и дает отзыв по итогам практики, который заверяется его подписью и печатью организации (при наличии). Кроме того, руководителем практики от образовательной организации в дневнике обозначается индивидуальное задание на практику и дается заключение по результатам прохождения обучающимся практики.

## **6.2 Требования к содержанию и структуре отчета.**

По окончании учебной практики обучающийся составляет письменный отчет о прохождении практики и может формировать портфолио прикладного проекта.

Итоговый отчет должен отражать выполнение индивидуального задания, поручений, полученных от руководителя практики от образовательной организации. Отчет должен содержать анализ, выводы о приобретенных навыках и возможности применения теоретических знаний, полученных при обучении в техникуме.

Отчет должен содержать следующие структурные элементы:

1. Титульный лист. Титульный лист является первым листом отчета по практике
2. Содержание. В содержании последовательно перечисляются все структурные элементы отчета по практике: введение, названия разделов, подразделов и пунктов, заключение, библиография, а также все приложения с указанием соответствующих страниц. Справа от перечисленных структурных элементов указываются номера страниц, с которых они начинаются. Использование сокращений: «стр.» или «с.», а также многоточий между названием раздела и подраздела и номером страницы не допускается
3. Введение. В структурном элементе «ВВЕДЕНИЕ» должна содержаться информация о цели, задачах, месте и периоде прохождения практики. Особое внимание следует уделить краткой характеристике места прохождения практики.
4. Основная часть. Основная часть содержит конкретные сведения о проделанной в ходе практики работе. Сведения, приводимые в рамках основной части, должны быть структурно организованы в разделы, названия которых соответствуют общим темам практики. В случае необходимости разделы могут быть разделены на подразделы и пункты.
5. Заключение. В «ЗАКЛЮЧЕНИИ» следует отразить общие выводы и предложения, вытекающие из результатов практики, а также привести краткое описание проделанной работы.
6. Библиографический список. В «СПИСКЕ ИСПОЛЬЗОВАННЫХ ИСТОЧНИКАХ» приводится список используемой литературы, включая нормативные правовые акты, стандарты организации/учреждения, в котором походила практика, методические указаниями рекомендации.
7. Приложения. В приложении могут помещаться копии различного рода документов. В частности, копия документа, регламентирующего деятельность, структуру, внутренний регламент работы, образцы нормативных актов организации/учреждения, в котором походила практика. Кроме того, могут помещаться: инструкции, графики, таблицы, алгоритмы, расчеты, варианты управленческих решений, программы, тесты, анкеты, интервью, итоги опросов, статистические материалы.

## **6.3. Требования к оформлению текста отчета о прохождении практики.**

1. Объем отчета по практике должен составлять не более 15-20 страниц стандартного компьютерного текста. Приложения не учитываются в общем объеме работы.
2. Текст отчета по практике выполняется в соответствии с правилами библиографического описания документов межгосударственного стандарта ГОСТ 7.1- 2003, на листах формата А4 без рамки, соблюдая следующие размеры полей: левое – 3 см, правое – 1,5 см, верхнее – 2 см, нижнее – 2,5 см. Абзацный отступ – 1,25 см.
3. Текст должен быть оформлен в текстовом редакторе WordforWindows версии не ниже 6.0. Тип шрифта: TimesNewRoman. Шрифт: обычный, размер 14 пт. Межсимвольный интервал: обычный. Межстрочный интервал: полуторный. Выравнивание основного текста по ширине.
4. Страницы следует нумеровать арабскими цифрами (1, 2 и т.д.), соблюдая сквозную нумерацию по всему тексту. Номер страницы проставляют либо в правом верхнем углу страницы, либо вверху по середине страницы без точки на конце. На страницах 1-2 (титульный лист и содержание) номер не ставится.
5. Введение, разделы, заключение, список использованных источников и приложения начинают с новой страницы. Подразделы и пункты начинать с нового листа не следует. Однако

нельзя писать заголовок подраздела и пункта в конце страницы, если на ней не умещаются три строки идущего за заголовком текста.

6. Переносы, подчеркивания, выделение слов курсивом в титульном листе, содержании, в заголовках разделов и подразделов не допускаются.

7. Слова «СОДЕРЖАНИЕ», «ВВЕДЕНИЕ», «ЗАКЛЮЧЕНИЕ», «СПИСОК ИСПОЛЬЗОВАННЫХ ИСТОЧНИКОВ», а также названия разделов печатаются по центру строки, прописными (заглавными), полужирным буквами. Точка в конце не ставится.

8. Заголовок подраздела и пункта печатается с абзаца строчными полужирными буквами, кроме первой прописной. В конце названия точка не ставится.

9. Между названием раздела и подраздела, а также между названием подраздела и пункта пропускается одна строка (полуторный интервал).

10. Разделы, подразделы и пункты должны иметь нумерацию, которая выполняется арабскими цифрами. Номера подразделов состоят из двух цифр, разделенной точкой. Первая цифра номер раздела, вторая – номер подраздела в разделе. Номера пунктов состоят соответственно из трех цифр, также разделенных точками. После цифрового номера ставится точка.

11. Опечатки, описки и графические неточности, обнаруженные в процессе выполнения отчета по практике лучше исправить, перепечатав страницу. В крайнем случае, допускается исправлять черными чернилами после аккуратной подчистки. Помарки и следы не полностью удаленного прежнего текста не допускаются.

12. Отчет и образцы документов (приложения) должны быть тщательно выверены и аккуратно оформлены, подписаны практикантом и заверены руководителем практики по месту ее прохождения.