

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ  
АСТРАХАНСКОЙ ОБЛАСТИ  
Государственное бюджетное образовательное учреждение  
Астраханской области высшего образования  
«Астраханский государственный архитектурно - строительный  
университет» (ГБОУ АО ВО АГАСУ)  
СТРОИТЕЛЬНОЕ ОТДЕЛЕНИЕ  
КОЛЛЕДЖА ЖИЛИЩНО-КОММУНАЛЬНОГО ХОЗЯЙСТВА  
(ГБОУ АО ВО «АГАСУ»)



**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ УП.05.01**

**ПМ.05 Приготовление, оформление и подготовка к реализации  
хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного  
ассортимента**

среднего профессионального образования

**43.01.09 Повар, кондитер**

Квалификация: «Повар. Кондитер»

ОДОБРЕНА  
методической комиссией  
общеобразовательных  
дисциплин  
Протокол № 8 от  
«27» 04 2026 г.  
Председатель методической  
комиссии \_\_\_\_\_  
/Богатырева В.А./

РЕКОМЕНДОВАНА  
Методическим советом  
СО колледжа ЖКХ  
АГАСУ  
Протокол № 4 от  
«28» 04 2026 г.

УТВЕРЖДЕНО  
Директор  
колледжа ЖКХ АГАСУ  
\_\_\_\_\_  
/Е.Ю. Ибатуллина/  
от «28» 04 2026 г.

Составитель (и): мастер производственного  
обучения

\_\_\_\_\_  
/Н.Е.Овсянникова/

Рабочая программа УП.05.01 Учебная практика разработана на основе ФГОС СПО по профессии 43.01.09 «Повар, кондитер» учебного плана 43.01.09 «Повар, кондитер» на 2026 г.н.

Согласовано:

Старший методист \_\_\_\_\_ / Богатырева В.А. /  
подпись

Педагог- библиотечарь \_\_\_\_\_ / Е.В.Андрейченко /  
подпись

Заместитель директора по УПР \_\_\_\_\_ / Р.Г.Мулямина /  
подпись

Заместитель заведующего по УПР \_\_\_\_\_ / Калюжина А.В /  
подпись

Рецензент:  
Директор ООО «ИнфоПрод» \_\_\_\_\_ /Е.В.Фоменко/  
подпись

Принято УМО СПО:

Начальник УМО СПО \_\_\_\_\_ /А.П.Гельван/  
подпись

## **СОДЕРЖАНИЕ**

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	4
2. СОДЕРЖАНИЕ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	13
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	16
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	20
ПРИЛОЖЕНИЕ №1	

# 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

**УП.05.01 «Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента».**

## 1.1 Область применения рабочей программы учебной практики

Рабочая программа учебной практики УП.05.01. «Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента», является частью образовательной программы среднего профессионального образования – программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих в соответствии с ФГОС по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, одним из видов практической подготовки обучающихся.

## 1.2 Цели и задачи

Цель учебной практики - формирование у обучающихся первоначальных практических профессиональных умений в рамках модуля ПМ. 05 «Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента» ППКРС по основному виду профессиональной деятельности и необходимых для последующего освоения ими общих и профессиональных компетенций по избранной профессии.

В соответствии с поставленной целью в процессе прохождения учебной практики перед обучающимися ставятся следующие задачи:

- обучение трудовым действиям, необходимым умениям для выполнения трудовых функций и необходимых для последующего освоения обучающимися общих и профессиональных компетенций по избранной профессии;
- формирование практического опыта выполнения работ.

## 1.3. Планируемые результаты

В результате освоения рабочей программы учебной практики УП.05.01 профессионального модуля ПМ. 05 «Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента», обучающийся должен освоить основной вид деятельности: приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента и и соответствующие ему общие и профессиональные компетенции:

### 1.3.1. Перечень общих компетенций

Код	Наименование общих компетенций
ОК.01	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам
ОК.02	Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности
ОК.03	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по правовой и финансовой грамотности в различных

	жизненных ситуациях;
ОК.04	. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде
ОК 07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях;

### 1.3.2. Перечень профессиональных компетенций

Код	Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций
ВД 1	приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента
ПК 5.1.	Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 5.2	Осуществлять приготовление и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий..
ПК 5.3	Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента
ПК 5.4	Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента
ПК 5.5	. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента.

В результате освоения программы учебной практики обучающийся должен:

Иметь практический опыт	<ul style="list-style-type: none"> <li>– подготовки, уборки рабочего места кондитера, подготовки к работе, проверке технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;</li> <li>– подготовки пищевых продуктов, других расходных материалов, обеспечении их хранения в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;</li> <li>– приготовления и подготовки к использованию, хранению отделочных полуфабрикатов;</li> <li>– приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента;</li> <li>– ведения расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи;</li> <li>– приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента;</li> <li>– ведения расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи;</li> <li>– подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов;</li> </ul>
-------------------------	--

	<ul style="list-style-type: none"> <li>- приготовление мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента;</li> <li>- хранение, отпуск, упаковка на вынос мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента;</li> <li>- ведение расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос;</li> <li>- взаимодействие с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи.</li> </ul>
уметь	<ul style="list-style-type: none"> <li>-выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;</li> <li>- проводить текущую уборку, поддерживать порядок на рабочем месте кондитера в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;</li> <li>-применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, соблюдать санитарные требования;</li> <li>-выбирать и применять моющие и дезинфицирующие средства;</li> <li>-владеть техникой ухода за весоизмерительным оборудованием;</li> <li>-мыть вручную и в посудомоечной машине, чистить и раскладывать на хранение посуду и производственный инвентарь в соответствии со стандартами чистоты;</li> <li>-соблюдать правила мытья кухонных ножей, острых, травмоопасных частей технологического оборудования;</li> <li>-обеспечивать чистоту, безопасность кондитерских мешков;</li> <li>-соблюдать условия хранения производственной посуды, инвентаря, инструментов;</li> <li>-выбирать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду в соответствии с видом работ в кондитерском цехе;</li> <li>-подготавливать к работе, проверять технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;</li> <li>-соблюдать правила техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда;</li> <li>-выбирать, подготавливать, рационально размещать на рабочем месте материалы, посуду, контейнеры, оборудование для упаковки, хранения, подготовки к транспортированию готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;</li> <li>-подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов;</li> <li>-организовывать их хранение в процессе приготовления отделочных полуфабрикатов с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства;</li> <li>-выбирать, подготавливать ароматические, красящие вещества с учетом санитарных требований к использованию пищевых добавок;</li> </ul>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>-взвешивать, измерять продукты, входящие в состав отделочных полуфабрикатов в соответствии с рецептурой;</li> <li>-осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;</li> <li>-использовать региональные продукты для приготовления отделочных полуфабрикатов;</li> <li>-хранить, подготавливать отделочные полуфабрикаты промышленного производства: желе, гели, глазури, посыпки, фруктовые смеси, термостабильные начинки и пр.</li> <li>-выбирать, применять комбинировать различные методы приготовления, подготовки отделочных полуфабрикатов:</li> <li>-готовить желе;</li> <li>-хранить, подготавливать отделочные полуфабрикаты промышленного производства: гели, желе, глазури, посыпки, термостабильные начинки и пр.;</li> <li>-нарезать, измельчать, протирать вручную и механическим способом фрукты, ягоды, уваривать фруктовые смеси с сахарным песком до загустения;</li> <li>-варить сахарный сироп для промочки изделий;</li> <li>-варить сахарный сироп и проверять его крепость (для приготовления помадки, украшений из карамели и пр.);</li> <li>-уваривать сахарный сироп для приготовления тиража;</li> <li>-готовить жженный сахар;</li> <li>-готовить посыпки;</li> <li>-готовить помаду, глазури;</li> <li>-готовить кремы с учетом требований к безопасности готовой продукции;</li> <li>-определять степень готовности отделочных полуфабрикатов; доводить до вкуса, требуемой консистенции;</li> <li>-выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления</li> <li>-проверять качество отделочных полуфабрикатов перед использованием или упаковкой для непродолжительного хранения;</li> <li>-хранить свежеприготовленные отделочные полуфабрикаты, полуфабрикаты промышленного производства с учетом требований по безопасности готовой продукции;</li> <li>-организовывать хранение отделочных полуфабрикатов;</li> <li>-выбирать, подготавливать ароматические, красящие вещества;</li> <li>-взвешивать, измерять продукты, входящие в состав хлебобулочных изделий и хлеба в соответствии с рецептурой;</li> <li>-осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа;</li> <li>-использовать региональные продукты для приготовления хлебобулочных изделий и хлеба</li> <li>-выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления хлебобулочных изделий и хлеба с учетом типа питания, вида основного сырья, его свойств:</li> <li>-подготавливать продукты;</li> <li>-замешивать дрожжевое тесто опарным и безопарным способом вручную и с использованием технологического оборудования;</li> <li>-подготавливать начинки, фарши;</li> </ul>
--	--

	<ul style="list-style-type: none"> <li>-подготавливать отделочные полуфабрикаты;</li> <li>-прослаивать дрожжевое тесто для хлебобулочных изделий из дрожжевого слоеного теста вручную и с использованием механического оборудования;</li> <li>-проводить формование, расстойку, выпечку, оценку готовности выпеченных хлебобулочных изделий и хлеба;</li> <li>-проводить оформление хлебобулочных изделий;</li> <li>-выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления</li> <li>-проверять качество хлебобулочных изделий и хлеба перед отпуском, упаковкой на вынос;</li> <li>-порционировать (комплектовать) с учетом рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции;</li> <li>-соблюдать выход при порционировании;</li> <li>-выдерживать условия хранения хлебобулочных изделий и хлеба с учетом требований по безопасности готовой продукции;</li> <li>-выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос для транспортирования хлебобулочных изделий и хлеба</li> <li>-рассчитывать стоимость, вести расчеты с потребителями;</li> <li>-владеть профессиональной терминологией;</li> <li>-консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе хлебобулочных изделий и хлеба;</li> <li>-подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов;</li> <li>-организовывать их хранение в процессе приготовления мучных кондитерских изделий с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства;</li> <li>-выбирать, подготавливать ароматические, красящие вещества;</li> <li>-взвешивать, измерять продукты, входящие в состав мучных кондитерских изделий в соответствии с рецептурой;</li> <li>-осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа;</li> <li>-использовать региональные продукты для приготовления мучных кондитерских изделий</li> <li>-выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления мучных кондитерских изделий с учетом типа питания, вида основного сырья, его свойств:</li> <li>-подготавливать продукты;</li> <li>-готовить различные виды теста: пресное сдобное, песочное, бисквитное, пресное слоеное, заварное, воздушное, пряничное вручную и с использованием технологического оборудования;</li> <li>-подготавливать начинки, отделочные полуфабрикаты;</li> <li>-проводить формование, расстойку, выпечку, оценку готовности выпеченных мучных кондитерских изделий;</li> <li>-проводить оформление мучных кондитерских изделий;</li> <li>-выбирать, безопасно использовать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления</li> <li>-проверять качество мучные кондитерские изделия перед отпуском, упаковкой на вынос;</li> </ul>
--	--

	<ul style="list-style-type: none"> <li>-порционировать (комплектовать) с учетом рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции;</li> <li>-соблюдать выход при порционировании;</li> <li>-выдерживать условия хранения мучных кондитерских изделий с учетом требований по безопасности готовой продукции;</li> <li>-выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос для транспортирования мучных кондитерских изделий</li> <li>-рассчитывать стоимость, вести расчеты с потребителями;</li> <li>-владеть профессиональной терминологией;</li> <li>-консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе мучных кондитерских изделий;</li> <li>-подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов;</li> <li>-организовывать их хранение в процессе приготовления пирожных и тортов с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства;</li> <li>-выбирать, подготавливать ароматические, красящие вещества;</li> <li>-взвешивать, измерять продукты, входящие в состав пирожных и тортов в соответствии с рецептурой;</li> <li>-осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа;</li> <li>-использовать региональные продукты для приготовления пирожных и тортов</li> <li>-выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления пирожных и тортов с учетом типа питания:</li> <li>-подготавливать продукты;</li> <li>-готовить различные виды теста: пресное сдобное, песочное, бисквитное, пресное слоеное, заварное, воздушное, пряничное вручную и с использованием технологического оборудования;</li> <li>-подготавливать начинки, кремы, отделочные полуфабрикаты;</li> <li>-проводить формование рулетов из бисквитного полуфабриката;</li> <li>-готовить, оформлять торты, пирожные с учетом требований к безопасности готовой продукции;</li> <li>-выбирать, безопасно использовать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления</li> <li>-проверять качество пирожных и тортов перед отпуском, упаковкой на вынос;</li> <li>-порционировать (комплектовать) с учетом рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции;</li> <li>-соблюдать выход при порционировании;</li> <li>-выдерживать условия хранения пирожных и тортов с учетом требований по безопасности готовой продукции;</li> <li>-выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос для транспортирования пирожных и тортов</li> <li>-рассчитывать стоимость, владеть профессиональной терминологией;</li> <li>-консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе пирожных и тортов.</li> </ul>
--	---

<p>знать</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>-требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания;</li> <li>-виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;</li> <li>-организация работ в кондитерском цехе;</li> <li>-последовательность выполнения технологических операций, современные методы изготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;</li> <li>-регламенты, стандарты, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП) и нормативно-техническая документация, используемая при изготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;</li> <li>-возможные последствия нарушения санитарии и гигиены;</li> <li>-требования к личной гигиене персонала при подготовки производственного инвентаря и производственной посуды;</li> <li>-правила безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для последующего использования;</li> <li>-правила утилизации отходов;</li> <li>-виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения пищевых продуктов, готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;</li> <li>-виды, назначение оборудования, инвентаря посуды, используемых для порционирования (комплектования), укладки готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;</li> <li>-способы и правила порционирования (комплектования), укладки, упаковки на вынос готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;</li> <li>-условия, сроки, способы хранения хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;</li> <li>-ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения сырья, продуктов, используемых при приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков;</li> <li>-правила оформления заявок на склад;</li> <li>-виды, назначение и правила эксплуатации приборов для экспресс оценки качества и безопасности сырья, продуктов, материалов;</li> <li>-ассортимент, товароведная характеристика, правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости;</li> <li>-критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для отделочных полуфабрикатов;</li> <li>-виды, характеристика, назначение, правила подготовки отделочных полуфабрикатов промышленного производства;</li> <li>-характеристика региональных видов сырья, продуктов;</li> <li>-нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов;</li> <li>-методы приготовления отделочных полуфабрикатов, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств основного продукта;</li> <li>-виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов;</li> </ul>
--------------	--

	<ul style="list-style-type: none"> <li>-ассортимент, рецептуры, требования к качеству отделочных полуфабрикатов;</li> <li>-органолептические способы определения готовности;</li> <li>-нормы, правила взаимозаменяемости продуктов;</li> <li>-условия, сроки хранения отделочных полуфабрикатов, в том числе промышленного производства;</li> <li>-требования к безопасности хранения отделочных полуфабрикатов;</li> <li>-ассортимент, характеристика, правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости;</li> <li>-критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента;</li> <li>-виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов;</li> <li>-нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов;</li> <li>-методы приготовления хлебобулочных изделий и хлеба, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств основного продукта;</li> <li>-виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов;</li> <li>-ассортимент, рецептуры, требования к качеству, хлебобулочных изделий и хлеба;</li> <li>-органолептические способы определения готовности выпеченных изделий;</li> <li>-нормы, правила взаимозаменяемости продуктов;</li> <li>-техника порционирования (комплектования), складирования для непродолжительного хранения хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента;</li> <li>-виды, назначение посуды для подачи, контейнеров для отпуска на вынос хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного - ассортимента, в том числе региональных;</li> <li>-методы сервировки и подачи хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента;</li> <li>-требования к безопасности хранения готовых хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента;</li> <li>-правила маркирования упакованных хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента, правила заполнения этикеток</li> <li>-правила и порядок расчета с потребителями при отпуске продукции на вынос;</li> <li>-ассортимент, характеристика, правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости;</li> <li>-критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента;</li> <li>-виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов;</li> <li>-нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов;</li> <li>-методы приготовления мучных кондитерских изделий, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств основного продукта;</li> </ul>
--	---

	<ul style="list-style-type: none"> <li>-виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов;</li> <li>-ассортимент, рецептуры, требования к качеству, мучных кондитерских изделий;</li> <li>-органолептические способы определения готовности выпеченных изделий;</li> <li>-нормы, правила взаимозаменяемости продуктов;</li> <li>-техника порционирования (комплектования), складирования для непродолжительного хранения мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента;</li> <li>-виды, назначение посуды для подачи, контейнеров для отпуска на вынос мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента, в том числе региональных;</li> <li>-методы сервировки и подачи мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента;</li> <li>-требования к безопасности хранения готовых мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента;</li> <li>-правила маркирования упакованных мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента, правила заполнения этикеток;</li> <li>-базовый словарный запас на иностранном языке;</li> <li>-техника общения, ориентированная на потребителя ассортимент, характеристика, правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости;</li> <li>-критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для пирожных и тортов разнообразного ассортимента;</li> <li>-виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов;</li> <li>-нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов;</li> <li>-методы приготовления пирожных и тортов, правила их выбора с учетом типа питания;</li> <li>-виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов;</li> <li>-ассортимент, рецептуры, требования к качеству, пирожных и тортов;</li> <li>-органолептические способы определения готовности выпеченных и отделочных полуфабрикатов;</li> <li>-нормы, правила взаимозаменяемости продуктов;</li> <li>-техника порционирования (комплектования), складирования для непродолжительного хранения пирожных и тортов разнообразного ассортимента;</li> <li>-виды, назначение посуды для подачи, контейнеров для отпуска на вынос пирожных и тортов разнообразного ассортимента, в том числе региональных;</li> <li>-методы сервировки и подачи пирожных и тортов разнообразного ассортимента;</li> <li>-требования к безопасности хранения готовых пирожных и тортов разнообразного ассортимента;</li> <li>-правила маркирования упакованных пирожных и тортов разнообразного ассортимента, правила заполнения этикеток</li> <li>-правила, техника общения с потребителями;</li> </ul>
--	--

	-базовый словарный запас на иностранном языке.
--	--

Итоговая аттестация проводится в форме дифференцированного зачёта, который выставляется руководителем практики.

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

Рабочая программа рассчитана на прохождение обучающимися учебной практики в объеме 288 часов

## 2. СОДЕРЖАНИЕ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

### 2.1 Тематический план учебной практики

Наименование тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы по практике	Объем часов	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы	
1	2	3		
<b>УП.05.01 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента</b>		<b>288</b>		
<b>Тема 1</b> Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	<b>Содержание:</b>			
	1.	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.	12	ОК.01 ОК.02 ОК.03 ОК.04 ОК 07 ПК 5.1. ПК 5.2 ПК 5.3 ПК 5.4 ПК 5.5
	2.	Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	12	
	3.	Проверка соответствия количества и качества поступивших продуктов накладной.	12	
	4.	Выбор, подготовка дополнительных ингредиентов с учётом их сочетаемости с основным продуктом.	18	
	5.	Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода.	18	

6.	Выбор и применение методов приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий в зависимости от вида и кулинарных свойств используемого сырья, продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа.	54
7.	Приготовление, оформление хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента, в том числе региональных, с учётом рационального расхода сырья, продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции.	54
8.	Выбор с учётом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда.	6
9.	Оценка качества готовых хлебобулочных изделий перед отпуском, упаковкой на вынос.	24
10.	Хранение хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учётом использования отделочных полуфабрикатов.	6
11.	Творческое оформление хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и подготовка к реализации с учётом соблюдения выхода изделий, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции.	18
12.	Охлаждение и замораживание готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и полуфабрикатов с учётом требований к безопасности пищевых продуктов.	6
13.	Хранение свежеприготовленных, охлаждённых и замороженных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учётом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения.	6
14.	Размораживание хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учётом	6

		требований к безопасности готовой продукции.		
		Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий на вынос и для транспортирования.	6	
	16.	Расчёт стоимости хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.	6	
	17.	Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос (при прохождении учебной практики в условиях организации питания).	6	
	18.	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.	6	
	19.	Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты.	6	
	20.	Мытье вручную и в посудомоечной машине, чистка и раскладывание на хранение кухонной посуды и производственного инвентаря в соответствии со стандартами чистоты.	6	
<b>Промежуточная аттестация</b>	<b>Сдача отчета в соответствии с содержанием тематического плана практики и по форме, установленной ПУ АГАСУ</b>			
	<b>Всего:</b>		<b>288</b>	

### 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

#### 3.1. Описание материально-технической базы, необходимой для осуществления образовательного процесса

№ п/п	Наименование специальных помещений для самостоятельной работы	Оснащенность специальных помещений и помещений для самостоятельной работы
1	2	3
1	Лаборатория: учебная кухня ресторана 414042, г. Астрахань, ул. Магистральная, 18 Аудитория № 24	Рабочее место преподавателя Место для презентации готовой кулинарной продукции (обеденный стол, стулья, шкаф для столовой посуды) Переносной мультимедийный комплект Доступ к информационно-телекоммуникационной сети «Интернет» Основное и вспомогательное технологическое оборудование: Весы настольные электронные; Пароконвектомат; 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; Процессор кухонный; Слайсер; 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; Нитратгестер; Машина посудомоечная; Стол производственный с моечной ванной;

		Стеллаж передвижной; Моечная ванна двухсекционная.
2	Лаборатория: учебный кондитерский цех 414042, г. Астрахань, ул. Магистральная, 18 Аудитория № 29	<p>Рабочее место преподавателя Место для презентации готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий Переносной мультимедийный комплект Доступ к информационно-телекоммуникационной сети «Интернет»</p> <p>Основное и вспомогательное технологическое оборудование: Весы настольные электронные; Конвекционная печь; Микроволновая печь; Подовая печь (для пиццы); Расстоечный шкаф; Плита электрическая; Шкаф холодильный; Шкаф морозильный; Шкаф шоковой заморозки; Льдогенератор; Фризер; Тестораскаточная машина (настольная); Планетарный миксер; Тестомесильная машина (настольная); Миксер (погружной); Мясорубка; Процессор кухонный; Соковыжималки (для цитрусовых, универсальная); Пресс для пиццы; Лампа для карамели; Аппарат для темперирования шоколада; Газовая горелка (для карамелизации); Термометр инфракрасный; Термометр со щупом; Овоскоп; Машина для вакуумной упаковки; Производственный стол с моечной ванной; Производственный стол с деревянным покрытием; Производственный стол с мраморным покрытием (охлаждаемый); Моечная ванна (двухсекционная); Стеллаж передвижной</p>
	Помещение для самостоятельной работы	Комплект учебной мебели на 25 обучающихся

3	414042, г. Астрахань, ул. Магистральная, 18 Аудитория №112	Компьютеры – 3шт. Доступ к информационно-телекоммуникационной сети «Интернет»  7-Zip GNU Открытое лицензионное соглашение GNU General Public License. Office 365 A1 Академическая подписка. Adobe Acrobat Reader DC. Открытое лицензионное соглашение GNU General Public License Internet Explorer. Предоставляется в рамках Microsoft Azure Dev Tools for Teaching Apache Open Office. Apache license 2.0 Google Chrome Бесплатное программное обеспечение. VLC media player GNU Lesser General Public License, version 2.1 or later. Azure Dev Tools for Teaching. Kaspersky Endpoint Security. Электронная библиотечная система «Академия».
---	---	--

### 3.2. Рекомендуемая литература

1. Сборник технических нормативов – Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях/ под общ. ред. М.П. Могильного, В.А. Тутельяна. - М.: ДеЛи принт, 2022. - 544с.
2. Анфимова Н.А. Кулинария: учебник для студентов учреждений СПО / Анфимова Н.А. – 10-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2023. – 400 с.
3. Богушева В.И. Технология приготовления пищи. Учебное пособие. Ростов-на-Дону: Феникс, 2022 г.
4. Лутошкина Г.Г., Анохина Ж.С. Техническое оснащение организаций питания, М: ИЦ «Академия», 2023 г.
5. Королев А.А., Несвижский Ю.В. и др. Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены в двух частях Ч1, М: ИЦ «Академия», 2022 г.
6. Мартинчик А.Н. Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены в двух частях Ч2, М: ИЦ «Академия», 2022 г.
7. Харченко Н. Э. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий: - М: ИЦ «Академия», 2021. – 496с. - Серия: Начальное профессиональное образование.

8. Матюхина З.П. Основы физиологии питания, гигиены и санитарии: Учеб. пособие. – М: «Академия», 2022. – 182 с. – Серия: Начальное профессиональное образование
9. Мифтахунова Н. М., Богданова Л.М. «Основы калькуляции и учёта на

### **3.2.1. Электронные издания (электронные ресурсы)**

1. 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.
2. 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).
3. 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
4. СанПиН 2.3.6. 1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборото способности 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>
5. <http://fcior.edu.ru/catalog/meta/5/p/page.html>;
6. <http://www.jur-jur.ru/journals/jur22/index.html>;
7. <http://www.eda-server.ru/gastronom/>;
8. <http://www.eda-server.ru/culinary-school/>
9. <http://www.pitportal.ru/>

д) электронно-библиотечные системы:

<http://www.iprbookshop.ru>

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

Код и наименование профессиональных и общих компетенций, формируемых в рамках модуля	Критерии оценки	Методы оценки
<p>ПК 5.1. Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами.</p>	<p>-выполнение всех действий по организации и содержанию рабочего места кондитера в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты (система ХАССП), требованиями охраны труда и техники безопасности:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, соответствие виду выполняемых работ (подготовки сырья, замеса теста, выпечки, отделки, комплектования готовой продукции);</li> <li>– рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, инструментов, сырья, материалов;</li> <li>– соответствие содержания рабочего места требованиям стандартов чистоты, охраны труда, техники безопасности;</li> <li>– своевременное проведение текущей уборки рабочего места кондитера;</li> <li>– правильное выполнение работ по уходу за весоизмерительным оборудованием;</li> <li>– соответствие методов мытья (вручную и в посудомоечной машине), организации хранения кухонной посуды и производственного инвентаря, инструментов инструкциям, регламентам;</li> <li>– соответствие организации хранения продуктов, отделочных полуфабрикатов, полуфабрикатов промышленного производства, готовых мучных кондитерских изделий требованиям к их безопасности для жизни и здоровья человека (соблюдение температурного режима, товарного соседства в холодильном оборудовании, правильность охлаждения, замораживания для хранения, упаковки на вынос, складирования);</li> <li>– соответствие методов подготовки к работе, эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов требованиям инструкций и регламентов по</li> </ul>	<p>Экспертное наблюдение выполнения лабораторных и практических занятий: оценка процесса, оценка результатов; Выполнение практических работ в соответствии с установленными регламентами с соблюдением правил безопасности труда, санитарными нормами на учебной и производственной практиках</p>

	<p>технике безопасности, охране труда, санитарии и гигиене;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– правильная, в соответствии с инструкциями, безопасная подготовка инструментов;</li> <li>– точность, соответствие заданию расчета потребности в продуктах, полуфабрикатах;</li> <li>– соответствие оформления заявки на продукты действующим правилам</li> </ul>	
<p>ПК 5.2. Осуществлять приготовление и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.</p> <p>ПК 5.3. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента.</p> <p>ПК 5.4. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента.</p> <p>ПК 5.5. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента.</p>	<p>Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– адекватный выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов, в том числе вкусовых, ароматических, красящих веществ, точное распознавание недоброкачественных продуктов;</li> <li>– соответствие потерь при приготовлении, подготовке к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий действующим нормам;</li> <li>– оптимальность процесса приготовления реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий (экономия ресурсов: продуктов, времени, энергетических затрат и т.д., соответствие выбора способов и техник приготовления рецептуре, особенностям заказа);</li> <li>– профессиональная демонстрация навыков работы с инструментами, кондитерским инвентарем;</li> <li>– правильное, оптимальное, адекватное заданию планирование и ведение процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, соответствие процессов инструкциям, регламентам;</li> <li>– соответствие процессов приготовления и подготовки к реализации стандартам чистоты, требованиям охраны труда и техники 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 (сан. спец. одежда, чистота рук, работа в перчатках при выполнении конкретных операций, хранение ножей в чистом виде во время работы, правильная (обязательная)</li> </ul>	

	<p>дегустиация в процессе приготовления, чистота на рабочем месте и в холодильнике);</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, инвентаря, инструментов, посуды;</li> <li>– соответствие времени выполнения работ нормативам;</li> <li>– соответствие массы хлебобулочных, мучных кондитерских изделий требованиям рецептуры, меню, особенностям заказа;</li> <li>– точность расчетов закладки продуктов при изменении выхода хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, взаимозаменяемости сырья, продуктов;</li> <li>– адекватность оценки качества готовой продукции, соответствия ее требованиям рецептуры, заказу;</li> <li>– соответствие внешнего вида готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий требованиям рецептуры, заказа:</li> <li>- гармоничность, креативность, аккуратность внешнего вида готовой продукции (общее визуальное впечатление: цвет/сочетание/баланс/композиция)</li> <li>- гармоничность вкуса, текстуры и аромата готовой продукции в целом и каждого ингредиента современным требованиям, требованиям рецептуры, отсутствие вкусовых противоречий;</li> <li>- соответствие текстуры (консистенции) каждого компонента изделия заданию, рецептуре</li> <li>–эстетичность, аккуратность упаковки готовой холодной кулинарной продукции для отпуска на вынос</li> </ul>	
<p>ОК 01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам</p>	<p>Правильность выбора способа решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам</p>	<p>Экспертное наблюдение: оценка процесса, оценка результатов</p>
<p>ОК 02 Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности</p>	<p>Эффективность использования современных средств поиска, анализа и интерпретации информации, и информационных технологий для выполнения задач профессиональной деятельности</p>	

<p>ОК 03 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по правовой и финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях;</p>	<p>Планирование и реализация собственного профессионального и личностного развития, предпринимательской деятельности в профессиональной сфере, использование знаний по правовой и финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях</p>	
<p>ОК 04 Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде</p>	<p>Эффективность взаимодействия и работа в коллективе и команде</p>	
<p>ОК 07 Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях;</p>	<p>Содействие сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применение знания об изменении климата, принципах бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях;</p>	

## АТТЕСТАЦИОННЫЙ ЛИСТ ПО УЧЕБНОЙ ПРАКТИКЕ

Обучающийся \_\_\_\_\_ (ся) на \_\_\_\_\_<sup>ФИО</sup> курсе, группа \_\_\_\_\_ по специальности \_\_\_\_\_ прошел (ла) учебную практику по профессиональному модулю ПМ.05. \_\_\_\_\_ в объеме 288 часов с «\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_ г. по «\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

## Оценка результата освоения профессиональных компетенций

Код профессиональной компетенции/№п/п	Наименование результата обучения (профессиональные компетенции)	Оценка об освоении (освоил/ не освоил)
	Наименование работ	Оценка видов работ
ПК 5.1.	Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами	освоил
1		
2		
ПК 5.2	Осуществлять приготовление и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий..	освоил
1		
2		
ПК 5.3	Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента	освоил
1		
2		
ПК 5.4	Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	освоил
1		
2		
ПК 5.5	. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента.	освоил
1		
2		
	<b>Дифференцированный зачет</b>	

## Оценка результата освоения общих компетенций

Код и содержание компетенции		1	2	3	4	5
ОК 1	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам	Показал себя высококомпетентным в решениях задач	Проявляет интерес к решению задач	Проявляет интерес изредка	Интерес не проявляет	Безразличен к профессиональной деятельности
ОК2	Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности	Постоянный поиск и использование информации	Осуществлял поиск и использование информации	Изредка осуществлял поиск и использование информации	Требует принуждения к поиску и использованию информации	Безразличен к обновленной информации
ОК 3	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по правовой и финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях;	Хорошо освоился и не было проблем	Редко возникают проблемы, хорошая дисциплина	Иногда возникали проблемы	Плохая дисциплина и вызывающее поведение	Плохая дисциплина и дурное влияние на других
ОК 4	Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде	Всегда высоко самоорганизован	Не было причин для жалоб	Случалась незначительная самонеорганизованность	Частые замечания и плохой исполнитель	Серьезные замечания и нарушения.
ОК 7	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях;	Постоянно использует ИКТ	Использует ИКТ по необходимости	Использует ИКТ крайне редко	ИКТ не используются	ИКТ не используются вследствие неосвоенности

Руководитель практики

\_\_\_\_\_

подпись ФИО

\_\_\_\_\_

дата