

МИНИСТЕРСТВО ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ
И ЗАНЯТОСТИ НАСЕЛЕНИЯ ПРИМОРСКОГО КРАЯ

краевое государственное автономное
профессиональное образовательное учреждение
«Дальнегорский индустриально-технологический колледж»

СОГЛАСОВАНО

Зам. директора по УПР

В.В. Ульянова

«*24*» *08* 2021 г.

УТВЕРЖДАЮ

Директор КГА ПОУ «ДИТК»

В.Г. Матвеева

«*24*» *08* 2021 г.



**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ**

ПРОФЕССИИ: 43.01.09 Повар, кондитер

Квалификация выпускника: повар ↔ кондитер

Форма обучения: очная

Рассмотрена и рекомендована к утверждению

на заседании ЦМК Протокол № 80 от «15» августа 2021 г.

Председатель Кобылкевич Елена Юрьевна

Е.Ю. Кобылкевич

(подпись)

СОГЛАСОВАНО:

Предприятие

ИП Мартышева О.С.

Должность

Исполнительный директор

Ф.И.О.

Крылова Светлана Алексеевна

Подпись

С.А. Крылова

Дата согласования

24.08.2021



Дальнегорск
2021

Рабочая программа учебной практики разработана на основе:

1. Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 «Повар, кондитер» Приказ Минобрнауки России от 09.12.2016г. №1569 зарегистрирован в Министерстве юстиции России от 22.12.16г. № 44898

2. Профессионального стандарта «Повар», утверждённого приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 08.09.2015 № 610н, зарегистрированного в Минюсте РФ 29 сентября 2015 года,

3. Примерных программ СПО (ПРОЕКТЫ) 2017-2020 (Резервная копия федерального реестра программ СПО) по профессии повар, кондитер

4. Техническое описание компетенции «Поварское дело» конкурсного движения «Молодые профессионалы Ворлдскиллс Россия».

5. Учебного плана по профессии 43.01.09 «Повар, кондитер», утвержденного 30 июня 2021 г. Протокол № 8

Организация – разработчик:

Краевое государственное автономное профессиональное образовательное учреждение «Дальнегорский индустриально-технологический колледж»

Разработчик (и):

Кобылкевич Е.Ю. – преподаватель дисциплин профессионального цикла;

Перелыгина О.К.– мастер производственного обучения

Рецензент:

Дубовец Л.И. – зав. отделом практического обучения и трудоустройства выпускников

СОДЕРЖАНИЕ

1 ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	4
2 РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ	
УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ.....	8
3 СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ....	12
4 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	35
5 КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ.....	
ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ.....	44

1 ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

1.1 Область применения программы

Рабочая программа учебной практики является частью программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих (ППКРС) в соответствии с ФГОС по профессии 43.01.09 «Повар, кондитер»,

в части освоения квалификации: повар, кондитер
укрупненной группы направлений подготовки и профессии 43.00.00 Сервис и туризм

в части освоения основных видов деятельности (ОВД):

Код ВПД	Наименование ВПД
ОВД 1	Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд кулинарных изделий разнообразного ассортимента.
ОВД 2	Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента.
ОВД 3	Приготовление оформление и реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента
ОВД 4	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента
ОВД 5	Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента.

Программа учебной практики может быть использована в дополнительном профессиональном образовании - повышение квалификации, переподготовка и профессиональной подготовка работников в области сферы обслуживания при наличии среднего общего образования.

Опыт работы не требуется.

1.2 Цели и задачи учебной практики:

- формирование у обучающихся первоначальных практических профессиональных умений в рамках модулей ОПОП по основным видам профессиональной деятельности для освоения рабочей профессии 43.01.09. Повар, кондитер;

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

Код ПМ	Наименование ПМ
ПМ. 01	Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд кулинарных изделий разнообразного ассортимента.

ПМ. 02	Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента.
ПМ. 03	Приготовление оформление и реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента
ПМ. 04	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента
ПМ. 05	Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента.

Требования к результатам освоения учебной практики

В результате прохождения учебной практики по основным видам деятельности обучающийся должен уметь:

ОВД	Требования к умениям
Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд кулинарных изделий разнообразного ассортимента.	<ul style="list-style-type: none"> - Подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами; - соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального использования сырья и продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ; - выбирать, применять, комбинировать методы обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, обеспечивает обработки условия, соблюдать сроки хранения.
Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	<ul style="list-style-type: none"> - Подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами; -- соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального использования сырья и продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ; -выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных; -порционировать (комплектовать),эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции.
Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента.	<ul style="list-style-type: none"> - Рационально использовать, проводить текущую уборку рабочего места, выбирать, подготавливать к работе, безопасно эксплуатировать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы с учетом инструкций и регламентов; - соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального использования сырья и продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ; - выбирать, применять комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи супов,

	горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных; - выбирать, применять комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных
Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих блюд, десертов, напитков, разнообразного	- Рационально использовать, проводить текущую уборку рабочего места, выбирать, подготавливать к работе, безопасно эксплуатировать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы с учетом инструкций и регламентов; - соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального использования сырья и продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ; - выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных; - порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции.
Приготовление и оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	- Рационально использовать, проводить текущую уборку рабочего места, выбирать, подготавливать к работе, безопасно эксплуатировать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы с учетом инструкций и регламентов; - соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального использования сырья и продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ; - выбирать, применять, комбинировать способы подготовки сырья, замеса теста, приготовления фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов, формования выпечки, отделки хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; - хранить, порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос готовые изделия с учетом требования к безопасности.

1.3 Количество часов на освоение рабочей программы учебной практики:

Всего – 648 часов, в том числе:

ПМ 01 – 72 часа;

ПМ 02– 144 часа;

ПМ.03 -108 часов;

ПМ.04 -108 часов;

ПМ. 05 - 216 часа.

2 РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

Результатом освоения рабочей программы учебной практики является сформированность у обучающихся первоначальных практических профессиональных умений в рамках модулей ОПОП СПО по основным видам деятельности (ОВД),

Код ОВД	Наименование ОВД
ОВД 1	Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд кулинарных изделий разнообразного ассортимента.
ОВД 2	Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента.
ОВД 3	Приготовление оформление и реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента
ОВД 4	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента
ОВД 5	Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента.

необходимых для последующего освоения ими профессиональных (ПК) и общих (ОК) компетенций по избранной профессии.

Код	Наименование результата обучения практики
ПК 1.1.	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.
ПК 1.2.	Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, домашней птицы, дичи, кролика.
ПК 1.3.	Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья
ПК 1.4.	Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика
ПК 2.1.	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 2.2.	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента
ПК 2.3.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента
ПК 2.4	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента
ПК 2.5	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента
ПК 2.6	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента

ПК 2.7	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента
ПК 2.8.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента
ПК 3.1	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 3.2	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента
ПК 3.3	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента
ПК. 3.4	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента
ПК. 3.5	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента
ПК 3.6	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента
ПК 4.1.	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 4.2	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента
ПК 4.3	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента
ПК4.4	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента
ПК4.5	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента
ПК5.1	Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК5.2	Осуществлять приготовление и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
ПК5.3	Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента
ПК5.4	Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента
ПК5.5	Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента
Код ОК	Наименование результата обучения
ОК 1	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам
ОК 2	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности

ОК 3	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие
ОК 4	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами
ОК 5	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста
ОК 6	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения
ОК 7	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях
ОК 8	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности
ОК 9	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК10	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке
ОК11	Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере

Код	Личностные результаты реализации программы (дескрипторы)
ЛР 1	Осознающий себя гражданином и защитником великой страны.
ЛР 2	Проявляющий активную гражданскую позицию, демонстрирующий приверженность принципам честности, порядочности, открытости. Экономически активный и участвующий в студенческом и территориальном самоуправлении, в том числе на условиях добровольчества, продуктивно взаимодействующие и участвующие в деятельности общественных организаций. Готовый использовать свой личный и профессиональный потенциал для защиты национальных интересов России.
ЛР 3	Демонстрирующий приверженность к родной культуре, исторической памяти на основе любви к родине, родному народу, малой родине, принятию традиционных ценностей многонационального народа России. Лояльный к установкам и проявлениям представителей субкультур, отличающий их от групп с деструктивным поведением. Демонстрирующий неприятие и предупреждающий социально опасное поведение окружающих.
ЛР 4	Принимающий семейные ценности своего народа, готовый к созданию семьи и воспитанию детей; демонстрирующий неприятие насилия в семье, ухода от родительской ответственности, отказа от отношений со своими детьми и их финансового содержания.
ЛР 5	Занимающий активную гражданскую позицию избирателя, волонтера, общественного деятеля.
ЛР 6	Принимающий цели и задачи научно-технологического, экономического, информационного развития России, готовый работать на их достижение. Стремящийся к формированию в сетевой среде личностного и профессионального, конструктивного «цифрового следа».
ЛР 7	Готовый соответствовать ожиданиям работодателей: проектно мыслящий, эффективно взаимодействующий с членами команды и сотрудничающий с другими людьми, осознанно выполняющий профессиональные требования, ответственный, пунктуальный, дисциплинированный, трудолюбивый,

	критически мыслящий, нацеленный на достижение поставленных целей; демонстрирующий профессиональную жизнестойкость.
ЛР 8	Проявляющий и демонстрирующий уважение к представителям различных этнокультурных, социальных, конфессиональных и иных групп. Сопричастный к сохранению, преумножению и трансляции культурных традиций и ценностей многонационального российского государства.
ЛР 9	Уважающий этнокультурные, религиозные права человека, в том числе с особенностями развития; ценящий собственную и чужую уникальность в различных ситуациях, во всех формах и видах деятельности.
ЛР 10	Принимающий активное участие в социально значимых мероприятиях, соблюдающий нормы правопорядка, следующий идеалам гражданского общества, обеспечения безопасности, прав и свобод граждан России; готовый оказать поддержку нуждающимся. Соблюдающий и пропагандирующий правила здорового и безопасного образа жизни, спорта; предупреждающий либо преодолевающий зависимости от алкоголя, табака, психоактивных веществ, азартных игр и т.д.
ЛР 11	Лояльный к установкам и проявлениям представителей субкультур, отличающий их от групп с деструктивным и девиантным поведением.
ЛР 12	Осознающий приоритетную ценность личности человека; уважающий собственную и чужую уникальность в различных ситуациях, во всех формах и видах деятельности.
Личностные результаты реализации программы, определенные ключевыми работодателями	
ЛР 13	Умение реализовывать личностные качества в производственном процессе
ЛР 14	Стрессоустойчивость, коммуникабельность
ЛР 15	Опыт научно-исследовательской деятельности
ЛР 16	Открытый к текущим и перспективным изменениям в мире труда, демонстрирующий навыки самообразования и саморазвития.
Личностные результаты реализации программы, определенные субъектами Образовательного процесса	
ЛР 17	Инновационность мышления в реализации производственных задач
ЛР 18	Выполнение социальных норм и правил, внутреннего распорядка колледжа и предприятия
ЛР 19	Профессиональная идентичность и ответственность
ЛР 20	Самооценка и рефлексия результатов своей деятельности и развития

ЗСТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

3.1 Тематический план учебной практики

Код ПК	Код и наименования профессиональных модулей	Количество часов по ПМ	Виды работ	Наименования тем учебной практики	Количество часов по темам
ПК 1.1, 1.2, 1.3, 1.4.	ПМ.01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента	72	<p>– Подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами;</p> <p>– соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального использования сырья и продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;</p> <p>– выбирать, применять, комбинировать методы обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, обеспечивает обработки условия, соблюдать сроки хранения.</p>	Тема 1.1 Обработка, приготовление и подготовка полуфабрикатов из овощей, грибов.	18
				Тема 1.2. Обработка, приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд и кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья	18
				Тема 1.3 Обработка, разделка и приготовление полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд и кулинарных изделий из говядины, баранины, свинины и телятины	18
				Тема 1.4 Обработка, подготовка и приготовление полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд и кулинарных изделий из домашней птицы, дичи, кролика.	12

				Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета	6
ПК 2.2, 2.3, 2.4 2.5, 2.6, 2.7.	ПМ.02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	144	<p>– Подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами;</p> <p>-соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального использования сырья и продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ</p> <p>-выбирать, применять комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;</p> <p>-порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции.</p>	Тема 1.1 Технология приготовления, творческое оформление и реализация блюд из овощей и грибов	36
				Тема 1.2 Технология приготовления бульонов, отваров разнообразного ассортимента	6
				Тема 1.3 Технология приготовления и творческое оформление супов разнообразного ассортимента.	12
				Тема 1.4 Технология приготовления горячих соусов разнообразного ассортимента.	18
				Тема 1.5 Технология приготовления, творческое оформление горячих блюд и гарниров, закусок разнообразного ассортимента из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий.	12
				Тема 1.6 Технология приготовления, творческое оформление горячих блюд и кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента из яиц, творога, сыра, муки	12

				Тема 1.7 Технология приготовления, творческое оформление горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента.	18
				Тема 1.8 Технология приготовления, оформление горячих блюд, кулинарных изделий и закусок из мяса и домашней птицы, кролика и дичи. Отработка горячих блюд из птицы для демонстрационного экзамена.	24
				Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета	6
ПК 3.1, 3.2, 3.3, 3.4, 3.5 3.6	ПМ.03 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента.	108	- Рационально использовать, проводить текущую уборку рабочего места, выбирать, подготавливать к работе, безопасно эксплуатировать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы с учетом инструкций и регламентов; - соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального использования сырья и продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;	Тема 1.1 Технология приготовления холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента.	12
				Тема 1.2 Технология приготовления, творческое оформление и подготовка к реализации салатов разнообразного ассортимента.	30
				Тема 1.3 Технология приготовления, творческое оформление и подготовка к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента.	18

			<ul style="list-style-type: none"> - выбирать, применять комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных; - порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции. 	<p>Тема 1.4 Технология приготовления, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд и закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента</p>	18
				<p>Тема 1.5 Технология приготовления, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд и закусок из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента</p>	24
				<p>Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета</p>	6
ПК 4.1, 4.2, 4.3, 4.4, 4.5	<p align="center">ПМ.04 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента</p>	108	<ul style="list-style-type: none"> -Рационально использовать, проводить текущую уборку рабочего места, выбирать, подготавливать к работе, безопасно эксплуатировать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы с учетом инструкций и регламентов. - соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального использования сырья и продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ; - выбирать, применять комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи супов, горячих 	<p>Тема 1.1 Технология приготовления, творческое оформление и подготовка к реализации холодных сладких блюд и десертов.</p>	24
				<p>Тема 1.2 Приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих сладких блюд и десертов</p>	24
				<p>Тема 1.3 Технология приготовления, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента</p>	24
				<p>Тема 1.4 Технология приготовления, творческое</p>	30

			<p>блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;</p> <p>- порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции.</p>	<p>оформление и подготовка к реализации горячих напитков</p>	
				<p>Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета</p>	6
ПК 5.1, 5.2, 5.3, 5.4, 5.5	<p>ПМ. 05. Приготовление и оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента</p>	216	<p>-Рационально использовать, проводить текущую уборку рабочего места, выбирать, подготавливать к работе, безопасно эксплуатировать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы с учетом инструкций и регламентов.</p>	<p>Тема 1.1 Технология приготовления фаршей и отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.</p>	36
			<p>- соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального использования сырья и продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;</p>	<p>Тема 1.2 Технология приготовления, творчески оформлять, подготовка к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента</p>	54
			<p>-выбирать, применять, комбинировать способы подготовки сырья, замеса теста, приготовления фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов, формования, выпечки, отделки хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;</p>	<p>Тема 1.3 Технология приготовления, творчески оформлять, подготовка к реализации мучных мелкоштучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента.</p>	54
			<p>-хранить, порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать</p>	<p>Тема 1.4.Технология приготовления, творчески оформлять, подготовка к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента.</p>	66

			на вынос готовые изделия с учетом требования к безопасности;	Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета	6
	Всего часов	648			648

3.2 Содержание учебной практики

Код и наименование профессиональных модулей и тем учебной практики	Содержание учебных занятий	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
ПМ 01. Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента		72	
Тема 1.1 Обработка, приготовление и подготовка полуфабрикатов из овощей, грибов.	Содержание:	12	
	1. Обработка различными способами с учетом рационального использования сырья, материалов других ресурсов традиционных видов овощей, плодов и грибов (вручную и механическим способом). Подготовка овощей к фаршировке.	6	3
	2. Освоение приемов простой и фигурной нарезки овощей. Охлаждение и упаковка	6	3
Тема 1.2 Обработка, приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд и кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья.	Содержание:	18	
	1. Освоение приемов обработки рыбы с костным скелетом (чешуйчатая, бесчешуйчатая) и осетровых пород. Освоение приемов приготовления полуфабрикатов из рыбы для варки, припускания, жарки, и запекания.	6	2
	2. Подготовка сырья к производству. Приготовление рубленой и котлетной массы из рыбы, полуфабрикатов из рыбы (рулет, котлеты, биточки, фрикадельки и др.).	6	2
	3. Обработка и подготовка сырья к производству. Приготовление полуфабрикатов из морепродуктов. Замораживание, охлаждение и хранение. Упаковка на вынос	6	2
	Содержание:	24	

Тема 1.3 Обработка, разделка и приготовление полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд и кулинарных изделий из говядины, баранины, свинины и телятины	1. Обработка, разделка и приготовления крупнокусковых, порционных, мелкокусковых полуфабрикатов из мяса говядины и телятины. Охлаждение и упаковка.	6	2
	2. Приготовление крупнокусковых, порционных, мелкокусковых полуфабрикатов из баранины и свинины. Охлаждение и упаковка.	6	2
	3. Подготовка сырья к производству. Приготовление полуфабрикатов из мясной рубленой и котлетной массы из мяса говядины и телятины . Охлаждение и упаковка	6	2
	4. Подготовка сырья к производству. Приготовление полуфабрикатов из мясной рубленой и котлетной массы из мяса баранины и свинины. Охлаждение и упаковка	6	2
Тема 1.4 Обработка, подготовка и приготовление полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд и кулинарных изделий из домашней птицы, дичи, кролика.	Содержание:	12	
	1. Обработка и разделка домашней птицы. Приготовление порционных и мелкокусковых полуфабрикатов из домашней птицы. Приготовление котлетной массы из домашней птицы и полуфабрикатов из неё. Сроки, условия хранения в охлажденном и замороженном виде.	6	2
	2. Обработка и разделка дичи, кролика Приготовление порционных и мелкокусковых полуфабрикатов из дичи и кролика. Приготовления котлетной массы из дичи, кролика и полуфабрикатов из неё. Сроки, условия хранения в охлажденном и замороженном виде. Охлаждение и упаковка.	6	2
	Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета	6	3
ПМ.02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента		144	
	Содержание:	36	

Тема 1.1 Технология приготовления, творческое оформление и реализация блюд из овощей и грибов	1. Технология приготовления блюд из и гарниров из вареных и припущенных овощей (картофель метрдетель, припущенная цветная капуста, фасоль отварная, овощи припущенные). Условия и сроки реализации. Температура подачи. Упаковка на вынос.	6	3
	2. Технология приготовления блюд из жареных и запеченных и овощей (лук фри, зразы и крокеты картофельные, овощи запеченные в соусе, запеканки ,пудинги). Условия и сроки реализации. Температура подачи. Упаковка на вынос.	6	2
	3. Технология приготовления блюд из фаршированных овощей (фаршированные овощи, голубцы овощные, перец и кабачки фаршированные) Условия и сроки реализации. Температура подачи. Упаковка на вынос.	6	2
	4. Технология приготовления блюд из тушеных овощей (капуста тушеная, рагу овощное, свекла тушенная в сметане или соусе, морковь тушенная с рисом и черносливом) Условия и сроки реализации. Температура подачи. Упаковка на вынос.	6	2
	5. Технология приготовления блюд из грибов (грибы в сметанном соусе, грибы тушенные с картофелем, грибы фаршированные). Условия и сроки реализации. Температура подачи. Упаковка на вынос. Отработка навыков приготовления блюд в соответствии со стандартами WorldSkills	6	2
	6. Проверочная работа	6	3
Тема 1.2 Технология приготовления бульонов, отваров разнообразного ассортимента.	Содержание:	6	
	1. Технология приготовления отваров: грибного, овощного. Приготовления бульонов: мясного, мясо - костного, рыбного, из птицы. Условия и сроки реализации. Температура подачи. Упаковка на вынос. 2. Отработка навыков приготовления блюд в соответствии со стандартами WorldSkills	6	2
Тема 1.3 Технология приготовления	Содержание:	12	

и творческое оформление супов разнообразного ассортимента.	1. Технология приготовления и отпуск заправочных супов: щей, борщей, рассольников, солянок, супов с макаронными изделиями, домашней лапшой, крупой и бобовыми. Оценка качества заправочных супов. Условия и сроки реализации. Температура подачи. Упаковка на вынос.	6	2
	2. Технология приготовления и отпуск молочных, сладких, холодных супов. Оценка качества. Условия и сроки их реализации. Температура подачи. Упаковка на вынос. Отработка навыков приготовления блюд в соответствии со стандартами WorldSkills	6	2
Тема 1.4 Технология приготовления горячих соусов разнообразного ассортимента.	Содержание:	18	
	1. Технология приготовления отдельных компонентов для соусов. Приготовление мучных пассировок. Технология приготовления соуса красного основного и его производных, соус белого основного и его производных. Условия и сроки реализации. Температура подачи. Упаковка на вынос.	6	2
	2. Технология приготовления сметанных, молочных соусов и их производных. Технология приготовления яично-масляных соусов. Условия и сроки реализации. Требования к качеству. Температура подачи. Упаковка на вынос. Отработка навыков приготовления соусов в соответствии со стандартами WorldSkills	6	2
	3. Проверочная работа	6	3
Тема 1.5 Технология приготовления, творческое оформление горячих блюд и гарниров, закусок разнообразного ассортимента из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий.	Содержание:	12	
	1. Подготовка сырья. Приготовление и подача блюд и гарниров из круп (котлеты, биточки, запеканки, пудинги, крупеники) и бобовых. Условия и сроки реализации. Температура подачи. Упаковка на вынос.	6	2
	2. Технология приготовления блюда гарниров из макаронных изделий (макаронник, лапшевник). Условия и сроки реализации. Температура подачи. Упаковка на вынос	6	2
	Содержание	12	

Тема 1.6 Технология приготовления, творческое оформление горячих блюд и кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента из яиц, творога, сыра, муки	1. Технология приготовления блюд из вареных яиц (всмятку, «в мешочек», вкрутую, французский пашот).Технология приготовления блюд из жареных яиц (яичница-глазунья, яичница- глазунья с мясными продуктами, омлет натуральный, смешанный омлет, драчена.). Технология приготовления блюд из сыра(сыр жареный, сырный скрэмбл, жареный сыр сулугуни) Условия и сроки реализации. Температура подачи. Упаковка на вынос.	6	2
	2. Технология приготовления горячих блюд из творога (вареники, сырники, творожники, запеканки).Технология приготовления теста для блинчиков, дрожжевых блинов и оладий и изделий из данных видов теста (блинчики, блинов с различными фаршами, оладьи с наполнителем). Технология приготовления пресного теста и изделий из него(лапша домашняя, пельмени, вареники, манты). Условия и сроки реализации. Температура подачи Упаковка на вынос.	6	2
Тема 1.7 Технология приготовления, творческое оформление горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента.	Содержание:	18	
	1. Технология приготовления блюд из отварной рыбы (рыба отварная с соусом польским, с белым соусом и его производными). Технология приготовления блюд из припущенной рыбы (рыба в соусе «Белое вино», «Рассолс», припущенная по-русски и т.п.). Условия и сроки реализации. Температура подачи. Упаковка на вынос.	6	2
	2. Технология приготовления блюд из жареной рыбы основным способом, во фритюре (рыба жареная по- ленинградски, рыба орли).Технология приготовления блюд из запеченной рыбы (запеченная по-русски, солянка из рыбы на сковороде и т.п.).Технология приготовления и творческое оформление и подача блюд из тушеной рыбы. Условия и сроки реализации. Температура подачи. Упаковка на вынос.	6	2
	3. Технология приготовления блюд из рубленой и котлетной массы (котлеты, биточки, зразы, тельное, фрикадельки, рулеты и т.п.).Технология приготовления и творческое оформление и подача горячих блюд из	6	2

	морепродуктов (кальмары, мидии, креветки) Условия и сроки реализации. Температура подачи. Упаковка на вынос. Отработка навыков приготовления блюд в соответствии со стандартами WorldSkills		
Тема: 1.8. Технология приготовления, оформление горячих блюд, кулинарных изделий и закусок из мяса и домашней птицы, кролика и дичи	Содержание	24	
	1. Технология приготовления блюд и закусок из отварного мяса (отварная говядина, свинина, баранина, котлеты натуральные паровые).Технология приготовления блюд из жареного мяса и субпродуктов (ростбиф, филе, лангеты, бифштексы, антрекот, шницель, бефстроганов и т.п.).Условия и сроки реализации. Температура подачи. Упаковка на вынос.	6	2
	2. Технология приготовления блюд и закусок из тушеного мяса и субпродуктов(мясо шпигованное, мясо духовое , гуляш, азу, плов). Технология приготовления, творческое оформление и подача блюд из запеченного мяса (солянка сборная на сковороде, голубцы с мясом и рисом,говядины запечённой в соусе). Упаковка на вынос. Условия и сроки реализации. Температура подачи.	6	2
	3. Технология приготовления блюд из рубленой массы (бифштекс рубленый, рубленый с яйцом и луком, шницель натуральный рубленый). Технология приготовление блюд из котлетной массы (котлеты, биточки, зразы, рулеты, тефтели). Технология приготовления блюд из субпродуктов(рагу из субпродуктов, сердце или легкое в соусе (гуляш),печень тушенная в соусе). Условия и сроки реализации. Температура подачи. Упаковка на вынос.	6	2
	4. Технология приготовления горячих блюд из кур (чахохбили, цыплят - табака, птица или кролик по-столичному). Технология приготовления горячих блюд из утки и гуся индейки (гусь, утка фаршированные) Технология приготовления блюда из дичи(пернатая дичь жареная в сметане). Оценка качества готовых блюд перед отпуском, упаковкой на вынос. Хранение с учетом температуры подачи на раздаче.	6	2

	Отработка навыков приготовления блюд в соответствии со стандартами WorldSkills		
	Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета	6	3
ПМ.03 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента.		108	
	Содержание	12	
Тема 1.1 Технология приготовления холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента.	1. Технология приготовления, подготовка к реализации, непродолжительное хранение холодных соусов и заправок на растительном масле(майонез с корнионами (тартар),с зеленью(равигот)с томатом(шарон), заправка салатная, заправка горчичная для салатов, сельди). Требования к качеству, условия и сроки хранения. Упаковка на вынос. Отработка навыков приготовления соусов в соответствии со стандартами WorldSkills	6	2
	2. Технология приготовления, оформление и подготовка к реализации, непродолжительное хранение соусов на уксусе и сладких соусов(маринад овощной с томатом, соус –хрен со сметаной и свеклой, соус шоколадный, абрикосовый, яблочный). Технология приготовления сметанных заправок с зеленью. Требования к качеству, условия и сроки хранения. Упаковка на вынос.	6	2
Тема 1.2 Технология приготовления, творческое оформление и подготовка к	Содержание	30	
	1. Технология приготовления и подготовка к реализации, салатов из сырых овощей. Условия и сроки реализации.	6	2

реализации салатов разнообразного ассортимента.	Требования к качеству, условия и сроки хранения. Упаковка на вынос.		
	2. Технология приготовления салатов-коктейлей (закусочных и десертных). Условия и сроки реализации. Требования к качеству, условия и сроки хранения. Упаковка на вынос.	6	2
	3. Технология приготовления и творческое оформление салатов из вареных овощей, винегретов. Требования к качеству, условия и сроки хранения. Упаковка на вынос.	6	2
	4. Технология приготовления и творческое оформление салатов из мяса и птицы (мясной, «Столичный», «Цезарь», салаты из птицы). Условия и сроки реализации. Требования к качеству, условия и сроки хранения. Упаковка на вынос.	6	2
	5. Технология приготовления и творческое оформление салатов из рыбы и морепродуктов. Условия и сроки реализации. Требования к качеству, условия и сроки хранения. Упаковка на вынос.	6	2
Тема 1.3 Технология приготовления, творческое оформление и подготовка к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента.	Содержание	18	
	1. Технология приготовления и творческое оформление открытых, закрытых, сладких и горячих бутербродов, канапе, волованов, корзиночек с различными наполнителями. Требования к качеству, условия и сроки хранения. Упаковка на вынос.	6	2
	2. Технология приготовления и творческое оформление холодных закусок из овощей, рыбы и нерыбного сырья (сельдь с картофелем и маслом, жареная рыба под маринадом ,крабы и креветки под майонезом). Требования к качеству, условия и сроки хранения. Упаковка на вынос.	6	2
	3. Технология приготовления и творческое оформление холодных закусок из мяса и птицы (мясо(язык, птица) отварное с гарниром, ветчина с гарниром). Требования к качеству, условия и сроки хранения. Упаковка на вынос.	6	2
	Содержание	18	

Тема 1.4 Технология приготовления, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд и закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента	1. Технология приготовления и творческое оформление холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья(рыба под маринадом,). Требования к качеству, условия и сроки хранения. Упаковка на вынос.	6	2
	2. Технология приготовления и творческое оформление холодных блюд из рыбы (рыба заливная, рыба форшмак из сельди). Требования к качеству, условия и сроки хранения. Упаковка на вынос.	6	2
	3. Технология приготовления и творческое оформление холодных блюд из рыбы (рыба фаршированная). Требования к качеству, условия и сроки хранения. Упаковка на вынос.	6	2
Тема 1.5 Технология приготовления, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд и закусок из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента	Содержание:	24	
	1. Технология приготовления, творческое оформление блюд из мяса(рулет фаршированный ,ассорти мясное, паштет из печени). Требования к качеству, условия и сроки хранения. Упаковка на вынос.	6	2
	2. Технология приготовления и творческое оформление холодных блюд и закусок из мяса (мясо заливное, язык заливной, студень заливной, заливное ассорти).Требования к качеству, условия и сроки хранения. Упаковка на вынос.	6	2
	3. Технология приготовления творческое оформление блюд и закусок из домашней птицы (курица фаршированная (галантин), птица жаренная, паштет из куриной печени, гусиная печень заливная, заливное из птицы). Требования к качеству, условия и сроки хранения. Упаковка на вынос.	6	2
	4. Технология приготовления творческое оформление блюд из дичи (заливное из филе дичи, паштет из дичи, дичь под майонеза). Требования к качеству, условия и сроки хранения. Упаковка на вынос. Отработка навыков приготовления холодных блюд и закусок в соответствии со стандартами WorldSkills	6	2
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета	6	3	

ПМ. 04 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента		108	
Тема 1.1 Технология приготовления, творческое оформление и подготовка к реализации холодных сладких блюд и десертов.	Содержание	24	
	1. Технология приготовления, оформление холодных сладких блюд (компот из смеси сухофруктов, свежих плодов или ягод, консервированных фруктов, кисель из свежих ягод, молочный кисель, карпачо или тартар из свежих фруктов, ягод; фруктовые супы). Требования к качеству, условия и сроки хранения. Упаковка на вынос.	6	2
	2. Технология приготовления железированных сладких блюд (желе из плодов и ягод свежих из яблок, лимонов, молока и многослойное желе, мусс клюквенный, мусс яблочный на манной крупе, самбук абрикосовый, самбук из йогурта, творожной массы). Требования к качеству, условия и сроки хранения. Упаковка на вынос.	6	2
	3. Технология приготовления сливочного пломбира, сорбета. Порционирование (комплектование). Требования к качеству, условия и сроки хранения. Упаковка на вынос.	6	2
	4. Технология приготовления, оформление панакоты, парфе. Требования к качеству, условия и сроки хранения. Упаковка на вынос. Отработка навыков приготовления холодных сладких блюд и десертов в соответствии со стандартами WorldSkills.	6	2
Тема 1.2. Приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих сладких блюд и десертов.	Содержание	24	
	1. Технология приготовления горячих сладких блюд из яблок: (яблоки в тесте, шарлотка, фламбированные фрукты). Требования к качеству, условия и сроки хранения. Упаковка на вынос.	6	2

	2. Технология приготовления горячих сладких блюд (пудинг рисовый, сухарный и банановый десерт). Требования к качеству, условия и сроки хранения. Упаковка на вынос.	6	2
	3. Технология приготовления, оформление горячих сладких блюд: блинчики, роллы(блинные мешочки с фруктами, сладкие роллы из блинчиков). Требования к качеству, условия и сроки хранения. Упаковка на вынос.	6	2
	4. Технология приготовления чипсов из овощей, фруктов, citrusовых; тулипное тесто. Требования к качеству, условия и сроки хранения. Упаковка на вынос. Отработка навыков приготовления десертов, гарниров к ним в соответствии со стандартами WorldSkills.	6	2
	Содержание	24	
Тема 1.3. Технология приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента	1. Технология приготовления холодных напитков(кваса хлебного, крушонов, малиновый айс-крим, чай холодный, кофе –гляссе, молочный коктейль). Требования к качеству, условия и сроки хранения. Упаковка на вынос	6	2
	2. Технология приготовление морса и натуральных соков. Варианты подачи холодных напитков. Требования к качеству, условия и сроки хранения. Упаковка на вынос	6	2
	3. Технология приготовления холодных напитков(крушон клубничный, ананасовый, отвар шиповника). Требования к качеству, условия и сроки хранения. Упаковка на вынос	6	2
	4. Технология приготовления кисломолочных прохладительных напитков(молочный прохладительных напиток с джемом и соком плодовым или ягодным). Требования к качеству, условия и сроки хранения. Упаковка на вынос.	6	2
	Содержание	30	
Тема 1.4.Технология приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации горячих напитков	1. Технология приготовления горячих сладких напитков (чай, чай фруктовый, чай зеленый, травяной чай) Требования к качеству, условия и сроки хранения. Упаковка на вынос	6	2

	2. Технология приготовления горячих напитков (кофе из свежемолотых зерен, кофе с молочными продуктами, капучино, латте). Требования к качеству, условия и сроки хранения. Упаковка на вынос	6	2
	3. Технология приготовления горячих напитков(кофе на молоке(по –варшавски),кофе по восточному, кофе со взбитыми сливками(по-венски). Требования к качеству, условия и сроки хранения. Упаковка на вынос	6	2
	4. Технология приготовления горячих напитков (сбитень). Требования к качеству, условия и сроки хранения. Упаковка на вынос	6	2
	5. Технология приготовления (какао с молоком, горячий шоколад со сливками). Требования к качеству, условия и сроки хранения. Упаковка на вынос	6	2
	6. Технология приготовления горячих напитков согревающих напитков (глитвейна, пунша, грога). Требования к качеству, условия и сроки хранения. Упаковка на вынос	6	2
	Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета	6	3
ПМ. 05. Приготовление и оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента		216	
	Содержание	36	
Тема 1.1 Технология приготовления фаршей и отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.	1. Технология приготовления сиропов (для промочки, сироп инвертный), жженки. Хранение с соблюдением температурного режима.	6	2
	2. Технология приготовления отделочных полуфабрикатов: глазури сырцовой и заварной, различной карамели грильяжа, . Хранение с соблюдением температурного режима.	6	2

	Отработка навыков приготовления отделочных полуфабрикатов в соответствии со стандартами WorldSkills.		
	3. Технология приготовления отделочных полуфабрикатов; помады основной, молочной. Хранение с соблюдением температурного режима. Отработка навыков приготовления отделочных полуфабрикатов в соответствии со стандартами WorldSkills.	6	2
	4. Технология приготовления отделочных полуфабрикатов из шоколада, темперирование шоколада. Хранение с соблюдением температурного режима. Отработка навыков приготовления отделочных полуфабрикатов из шоколада в соответствии со стандартами WorldSkills.	6	2
	5. Технология приготовления фаршей и начинок из различных видов сырья. Хранение с соблюдением температурного режима.	6	2
	6. Технология приготовления кремов: масляного, белкового, заварного, сливочного, сливочно-сметанного. Хранение с соблюдением температурного режима. Отработка навыков приготовления кремов в соответствии со стандартами WorldSkills.	6	2
	Содержание	54	
Тема 1.2 Технология приготовления, творчески оформлять, подготовка к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента	1. Технология приготовления хлебобулочных изделий и хлеба, подготовка к реализации. Приготовление хлеба из муки высшего, 1 и 2-го сорта. Хранение с соблюдением температурного режима. Упаковка на вынос	6	2
	2. Технология приготовления простых хлебобулочных изделий из дрожжевого опарного и безопарного теста. Упаковка на вынос.	6	2
	3. Технология приготовления простых хлебобулочных изделий из дрожжевого слоеного теста. Хранение с соблюдением температурного режима. Упаковка на вынос	6	2

	4. Технология приготовления праздничных открытых и полуоткрытых пирогов, подготовка к реализации: «Косичка», «Сливовый пирог», «Пирог с луком и яйцом», «Персиковый пирог», пирог «Кружевная сетка».	6	2
	5. Техника приготовления праздничных закрытых пирогов: «Пирог с изюмом и орехами», «Пирог «Сундучок» с мясом и грибами". Хранение с соблюдением температурного режима. Упаковка на вынос	6	2
	6. Технология приготовления фигурных пирогов: «Праздничный самовар», пирог «Крокодил», пирог «Черепашка». Хранение с соблюдением температурного режима. Упаковка на вынос.	6	2
	7. Технология приготовления рыбников («Рыбник с филе хека», «Рыбник с семгой»). Хранение с соблюдением температурного режима. Упаковкой на вынос.	6	2
	8. Технология приготовления праздничного хлеба Каравай: каравай «Свадебный», каравай «Сувенирный», «Чалма Синдбада», «Урожай» и калачей: «Муромский», «Московский», «Праздничный». Хранение с соблюдением температурного режима. Упаковка на вынос.	6	2
	9. Технология приготовления кулебяки крупяной, с мясом, рыбой, овощами. Хранение с соблюдением температурного режима. Упаковка на вынос	6	2
	Содержание	54	
Тема .1.3 Технология приготовления, творчески оформлять, подготовка к реализации мучных мелкоштучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента.	1. Технология приготовления, оформление, мучных мелкоштучных кондитерских изделий. Хранение с соблюдением температурного режима. Упаковка на вынос.	6	2
	2. Технология приготовления мелкоштучных изделий из заварного теста. Хранение с соблюдением температурного режима. Упаковка на вынос	6	2

	3. Технология приготовления мелкоштучных изделий из бисквита. Хранение с соблюдением температурного режима. Упаковка на вынос.	6	2
	4. Технология приготовления мелкоштучных изделий из песочного теста. Хранение с соблюдением температурного режима. Упаковка на вынос.	6	2
	5. Технология приготовления мелкоштучных изделий из вафельного теста. Хранение с соблюдением температурного режима. Упаковка на вынос.	6	2
	6. Технология приготовления мелкоштучных и изделий из слоеного теста. Хранение с соблюдением температурного режима. Упаковка на вынос	6	2
	7. Технология приготовления мелкоштучных изделий из орехового теста. Хранение с соблюдением температурного режима. Упаковка на вынос.	6	2
	8. Технология приготовления мелкоштучных изделий из воздушного теста. Технология приготовления мелкоштучных изделий из крошковой массы. Хранение с соблюдением температурного режима. Упаковка на вынос.	6	2
	9. Технология приготовления мелкоштучных полуфабрикатов и изделий из сахарного теста. Технология приготовления мелкоштучных изделий из комбинированного теста. Хранение с соблюдением температурного режима. Упаковка на вынос. Отработка навыков приготовления изделий из сахарного теста в соответствии со стандартами WorldSkills.	6	2
Тема .1.4 Технология приготовления, творчески оформлять, подготовка к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента	Содержание	66	
	1. Технология приготовления и оформление, бисквитных пирожных: «Бисквитное с белковым кремом», «Бисквитное с фруктами», «Экстра», «Буше». Хранение с соблюдением температурного режима. Упаковка на вынос.	6	2

	2. Технология приготовления и оформление песочных пирожных: «Песочное с мармеладом и фруктами», «Песочное с белковым кремом», «Песочное желейное», «Корзиночка», «Грибок». Хранение с соблюдением температурного режима. Упаковка на вынос.	6	2
	3. Технология приготовления и оформление слоеных пирожных: «Рожок», «Слойка с яблочной начинкой», «Трубочка слоеная с кремом». Хранение с соблюдением температурного режима. Упаковка на вынос.	6	2
	4. Технология приготовления миндальных, заварных, воздушных пирожных. Технология приготовления пирожных «Эклер», «Заварное», «Варшавское». Трубочки с шоколадной крошкой», «Лотос», «Танечка». Хранение с соблюдением температурного режима. Упаковка на вынос.	6	2
	5. Технология приготовления крошковых десертных пирожных: «Любительское», «Картошка», «Картошка глазированная». Хранение с соблюдением температурного режима. Упаковка на вынос. Отработка навыков приготовления пирожных в соответствии со стандартами WorldSkills.	6	2
	6. Технология приготовления тортов из бисквитного теста. Технология приготовления тортов «Трюфель», «Кофейный», «Москвичка», «Чародейка». Хранение с соблюдением температурного режима. Упаковка на вынос.	6	2
	7. Технология приготовления тортов из песочного теста. Технология приготовления тортов «Ленинградский», «Абрикотин». Хранение с соблюдением температурного режима. Упаковка на вынос.	6	2
	8. Технология приготовления тортов из слоенного теста. Технология приготовления тортов «Спортивный», «Слоеный с кремом», «Наполеон». Хранение с соблюдением температурного режима. Упаковка на вынос.	6	2

	9. Технология приготовления тортов из миндального теста. Технология приготовления тортов «Миндально - фруктовый», «Крещатик». Хранение с соблюдением температурного режима. Упаковка на вынос.	6	2
	10. Технология приготовления тортов из воздушно – орехового теста. Технология приготовления тортов «Север», «Белая ночь», «Рафаэлло». Хранение с соблюдением температурного режима. Упаковка на вынос	6	2
	11. Технология приготовления тортов из заварного теста. Технология приготовления тортов «Вечерний», «Золушка». Хранение с соблюдением температурного режима. Упаковка на вынос	6	2
	Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета	6	3
Всего		648	

Для характеристики уровня освоения учебного материала используются следующие обозначения:

- 1 – ознакомительный (узнавание ранее изученных объектов, свойств);
- 2 – репродуктивный (выполнение деятельности по образцу, инструкции или под руководством);
- 3 - продуктивный (планирование и самостоятельное выполнение деятельности, решение проблемных задач)

4 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

4.1 Требования к материально-техническому обеспечению

Реализация программы учебной практики предполагает наличие лабораторий: учебная кухня ресторана, учебный кондитерский цех.

Лаборатория «Учебная кухня ресторана»

Рабочее место преподавателя.

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

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

Основное и вспомогательное технологическое оборудование: Весы настольные электронные;

Пароконвектомат;

Конвекционная печь или жарочный шкаф;

Микроволновая печь;

Расстоечный шкаф;

Плита электрическая;

Фритюрница;

Электрогриль (жарочная поверхность);

Шкаф холодильный;

Шкаф морозильный;

Шкаф шоковой заморозки;

Льдогенератор;

Тестораскаточная машина;

Планетарный миксер;

Блендер (ручной с дополнительной насадкой для взбивания);

Мясорубка;

Овощерезка или процессор кухонный;

Слайсер;

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

Миксер для коктейлей;

Соковыжималки (для цитрусовых, универсальная);

Машина для вакуумной упаковки;

Кофемашина с капучинатором;

Ховоли (оборудование для варки кофе на песке);

Кофемолка;

Газовая горелка (для карамелизации);

Набор инструментов для карвинга;

Овоскоп;

Нитраттестер;

Машина посудомоечная;

Стол производственный с моечной ванной;

Стеллаж передвижной;

Моечная ванна двухсекционная.

Лаборатория «Учебный кондитерский цех»

Рабочее место преподавателя.

Место для презентации готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий (обеденный стол, стулья, шкаф для столовой посуды).

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

Основное и вспомогательное технологическое оборудование: Весы настольные электронные

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 (с венчиками: прутковый, плоско-решетчатый, спиральный)

Тестомесильная машина (настольная)

Миксер (погружной)

Мясорубка

Куттер или 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

4.2. Информационное обеспечение учебной практики

Перечень рекомендуемых учебных изданий, интернет-ресурсов, дополнительной литературы.

4.2.1. Основные печатные и электронные издания:

1. Бессарабов, Б. Ф. Технология производства яиц и мяса птицы на промышленной основе : учебное пособие / Б. Ф. Бессарабов, А. А. Крыканов, Н. П. Могильда. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 336 с. — ISBN 978-5-8114-5992-6. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/146925> (дата обращения: 15.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.
2. Долганова, Н. В. Микробиологические основы технологии переработки гидробионтов : учебное пособие для спо / Н. В. Долганова, Е. В. Першина, З. К. Хасанова. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 288 с. — ISBN 978-5-8114-6516-3. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/148042> (дата обращения: 18.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.
3. Донченко, Л. В. Концепция НАССР на малых и средних предприятиях : учебное пособие для спо / Л. В. Донченко, Е. А. Ольховатов. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 180 с. — ISBN 978-5-8114-6457-9. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/148044> (дата обращения: 24.02.2021). — Режим доступа: для авториз. пользователей.
4. Зайцева, Е. А. Приготовление блюд из рыбы, мяса, домашней птицы. Практикум для обучающихся по профессии «Повар, кондитер» : учебное пособие / Е. А. Зайцева, Н. В. Пушина, Ж. В. Морозова. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 176 с. — ISBN 978-5-8114-4126-6. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/148212> (дата обращения: 18.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.
5. Зуев, Н. А. Технологическое оборудование мясной промышленности. Мясорубки : учебное пособие для спо / Н. А. Зуев, В. В. Пеленко. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 80 с. — ISBN 978-5-8114-5895-0. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/146642> (дата обращения: 18.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.
6. Кахикало, В. Г. Звероводство и кролиководство. Практическое руководство : учебное пособие для спо / В. Г. Кахикало, О. В. Назарченко, А. А. Баландин. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2021. — 328 с. — ISBN 978-5-8114-7116-4. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/155681> (дата обращения: 15.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.
7. Кахикало, В. Г. Технологии кролиководства : учебник для спо / В. Г. Кахикало, О. В. Назарченко, Н. Г. Фенченко. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 200 с. — ISBN 978-5-8114-5175-3. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/147322> (дата обращения: 15.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.
8. Кобцев, М. Ф. Скотоводство и технология производства молока и говядины. Практикум : учебное пособие для спо / М. Ф. Кобцев, Г. И. Рагимов, О. А. Иванова. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 192 с. — ISBN 978-5-8114-6576-7. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/148957> (дата обращения: 15.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.
9. Максимова, С. Н. Технология консервов из водных биологических ресурсов : учебное пособие для спо / С. Н. Максимова, З. П. Швидкая, Е. М. Панчишина. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 144 с. — ISBN 978-5-8114-6438-8. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/147349> (дата обращения: 18.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.
10. Мишанин, Ю. Ф. Рациональная переработка мясного и рыбного сырья : учебное пособие для спо / Ю. Ф. Мишанин, Г. И. Касьянов, А. А. Запорожский. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 720 с. — ISBN 978-5-8114-5691-8. — Текст : электронный // Лань

: электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/147396> (дата обращения: 18.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

11. Мишанин, Ю. Ф. Рациональная переработка мясного и рыбного сырья : учебное пособие для спо / Ю. Ф. Мишанин, Г. И. Касьянов, А. А. Запорожский. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 720 с. — ISBN 978-5-8114-5691-8. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/147396> (дата обращения: 15.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

12. Мишанин, Ю. Ф. Рациональная переработка мясного и рыбного сырья : учебное пособие для спо / Ю. Ф. Мишанин, Г. И. Касьянов, А. А. Запорожский. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 720 с. — ISBN 978-5-8114-5691-8. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/147396> (дата обращения: 15.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

13. Практические занятия по профессии «Повар, кондитер». Организация и проведение в условиях дуального обучения / Ж. В. Морозова, Н. В. Пушина, Е. А. Зайцева, Н. А. Кочурова. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 172 с. — ISBN 978-5-8114-3892-1. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/148178> (дата обращения: 18.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

14. Самусенко, Л. Д. Скотоводство. Практикум : учебное пособие / Л. Д. Самусенко, А. В. Мамаев. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 240 с. — ISBN 978-5-8114-5636-9. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/146792> (дата обращения: 15.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

15. Сыроделие: техника и технология : учебник для спо / И. И. Раманаускас, А. А. Майоров, О. Н. Мусина [и др.]. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 508 с. — ISBN 978-5-8114-6397-8. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/147257> (дата обращения: 18.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

16. Термины и определения в области однородных групп продовольственного сырья и пищевых продуктов животного происхождения, торговли и общественного питания : учебно-справочное пособие для спо / О. А. Рязанова, М. А. Николаева, О. В. Евдокимова, В. М. Позняковский ; под общей редакцией В. М. Позняковского. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 288 с. — ISBN 978-5-8114-6498-2. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/148029> (дата обращения: 18.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

17. Технология производства и переработки продукции свиноводства : учебник для спо / В. Г. Кахикало, Н. Г. Фенченко, О. В. Назарченко, Н. И. Хайруллина. — Санкт-Петербург : Лань, 2021. — 340 с. — ISBN 978-5-8114-6820-1. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/153633> (дата обращения: 15.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

18. Товароведение и экспертиза мяса птицы, яиц и продуктов их переработки. Качество и безопасность : учебное пособие для спо / О. К. Мотовилов, В. М. Позняковский, К. Я. Мотовилов, Н. В. Тихонова. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2021. — 316 с. — ISBN 978-5-8114-7165-2. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/156629> (дата обращения: 18.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

19. Шокина, Ю. В. Методы исследования рыбы и рыбных продуктов : учебное пособие для спо / Ю. В. Шокина. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 148 с. — ISBN 978-5-8114-6366-4. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/147240> (дата обращения: 18.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

4.2.2. Дополнительные источники:

1. Учебник ресторатора: проектирование, оборудование, дизайн / Костас Катсигрис, Крис Томас; [пер. с англ. Прокофьев С.В.]. – М.: ООО Издательский дом «Ресторанные ведомости», 2008. – 576 с.: ил. – ISBN 978-5-98176-059-4.
 2. Справочник шеф-повара (The Professional Chef) / Кулинарный институт Америки: Пер. с англ. – М.: Издательство ВВРГ, 2007. – 1056 с.: ил.
 3. Артёмова Е.Н. Основы технологии продукции общественного питания: учеб. пособие для высш. учеб. заведений / Е.Н.Артёмова. – 2-е изд., перераб. и доп. – М.: КНОРУС, 2008.336с.
 4. Качурина Т.А. Кулинария. Рабочая тетрадь: учеб. пособие для нач. проф. образования / Т.А.Качурина. – 2-е изд., стер. М.: Академия, 2006. – 160 с.
 5. Качурина Т.А. Основы физиологии питания, санитарии и гигиены. Рабочая тетрадь: учеб. пособие для нач. проф. образования / Т.А.Качурина. – М.: Академия, 2010. – 96 с.
 6. Сопачева Т.А. Оборудование предприятий общественного питания. Рабочая тетрадь: учеб. пособие для нач. проф. образования / Т.А.Сопачева, М.В.Володина. – М.: Академия, 2010. – 112 с.
 7. Долгополова С.В. Новые кулинарные технологии/С.В.Долгополова – М.: ЗАО «Издательский дом «Ресторанные ведомости», 2005.272 с.
 8. CHEFART. Коллекция лучших рецептов/[сост. Федотова Илона Юрьевна]. – М.: ООО «Издательский дом «Ресторанные ведомости», 2016 320 с.: ил.
1. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования.Введ. 2015-01-М.: Стандартиформ, 2014.-III, 8 с.
 2. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. Введ. 2016-01-01. М.: Стандартиформ, 2014.-III, 48 с.
 3. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.Введ. 201501-01. М.: Стандартиформ, 2014.-III, 10 с.
 4. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия – Введ. 2016 – 01 – 01.М.: Стандартиформ, 2014.III, 12 с.
 5. ГОСТ 30389 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования – Введ. 2016 – 01 – 01. – М.: Стандартиформ, 2014.III, 12 с.
 6. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартиформ, 2014. – III, 11 с.
 7. ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию.Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартиформ, 2014.III, 16 с.
 8. ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартиформ, 2014. – III, 10 с.
 9. Сборник технических нормативов – Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях/ под общ. ред. М.П. Могильного, В.А.Тутельяна. М.: ДеЛи принт, 2015.544с.
 10. Сборник технических нормативов – Сборник рецептур на продукцию диетического питания для предприятий общественного питания/ под общ. ред. М.П. Могильного, В.А.Тутельяна. М.: ДеЛи плюс, 2013.808с.
 11. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания: Сборник технических нормативов. Ч. 1 / под ред. Ф.Л.Марчука М.: Хлебпродинформ, 1996. – 615 с.
 12. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий

общественного питания: Сборник технических нормативов. Ч. 2 / Под общ. ред. Н.А.Лупея. М.: Хлебпродинформ, 1997.560 с.

13. Профессиональный стандарт «Повар». Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 08.09.2015 № 610н (зарегистрировано в Минюсте России 29.09.2015 № 39023).

14. Российская Федерация. Законы. О качестве и безопасности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: федер. закон: [принят Гос. Думой 1 дек.1999 г.: одобр. Советом Федерации 23 дек. 1999 г.: в ред. на 13.07.2015г. № 213-ФЗ].

15. Российская Федерация. Постановления. Правила оказания услуг общественного питания [Электронный ресурс]: постановление Правительства РФ: [Утв. 15 авг. 1997 г. № 1036: в ред. от 10 мая 2007 № 276].

16. 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.

17. 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.

18. 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

19. СанПиН 2.3.6. 1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 08 ноября 2001 г. № 31 [в редакции СП 2.3.6. 2867-11 «Изменения и дополнения» № 4»]. – Режим доступа

Электронные образовательные ресурсы:

1. Мультимедийная обучающая программа по профессии «Повар, кондитер».
2. Мультимедийная обучающая программа «Организация обслуживания на предприятиях общественного питания».

Интернет-ресурсы:

1. СанПин 2.3.6. 1079-01 санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья [электронный ресурс]:

2. 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>

3. Большой электронный сборник рецептов для предприятий общественного питания. Режим доступа: <http://www.100menu.ru/pages/pages.index/sbornik.html>

4. Электронные книги по кулинарии. Режим доступа: <http://www.domeknig.ru/kulinariya/>

5. ФЦИОР – портал центра образовательных ресурсов. Модули по профессии «повар, кондитер». Режим доступа: http://fcior.edu.ru/catalog/nachalnoe_professionalnoe?

4.3 Общие требования к организации образовательного процесса учебной практики

Учебная практика входит в профессиональный цикл обязательной части основной образовательной программы среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер. Освоению программы учебной практики предшествует освоение программ общепрофессиональных дисциплин, междисциплинарных курсов:

- ОП.01. Основы микробиология, физиология питания, санитария;
- ОП.02. Основы товароведения продовольственных товаров
- ОП.03. Техническое оснащение и организация рабочего места
- ОП.04. Экономические и правовые основы профессиональной деятельности/Социальная адаптация и основы социально-правовых знаний
- ОП.05. Основы калькуляции и учета
- ОП.06. Охрана труда
- ОП.07. Иностранный язык в профессиональной деятельности
- ОП.08. Безопасность жизнедеятельности
- ОП.09. Физическая культура
- ОП.10. Рисование и лепка
- ОП.11. Основы предпринимательской деятельности
- ОП.12. Основы финансовой грамотности
- ОП.13. Детское, школьное и диетическое питание
- ОП.14. Кухни народов мира
- ОП.15. Приготовление и оформление блюд по стандартам Worldskills
- ОП.16. Информационные технологии в профессиональной деятельности /Адаптивные информационные и коммуникационные технологии/
- ОП.17. Экологические основы природопользования
- МДК 01.01 Организация приготовления, подготовки к реализации и хранение кулинарных полуфабрикатов
- МДК 01.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации полуфабрикатов

- МДК 02.01 Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок
- МДК 02.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок
- МДК.03.01 Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок
- МДК.03.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок
- МДК 04.01 Организация приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков
- МДК 04.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков
- МДК 05.01 Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
- МДК 05.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий

Учебная практика реализуется в мастерских колледжа и обеспечена оборудованием, инструментами, расходными материалами, обеспечивающими выполнение всех видов работ, определенных содержанием программ профессиональных модулей, в том числе оборудования и инструментов, используемых при проведении демонстрационного экзамена и указанных в инфраструктурных листах конкурсной документации по компетенции «Поварское дело».

Практическое обучение инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья в колледже организовано в группах совместно с другими обучающимися.

Организация практики обучающихся инвалидов и лиц с ОВЗ осуществляется в соответствии с Положением о практике в КГА ПОУ «ДИТК» на общих основаниях без предоставления специальных рабочих мест.

При необходимости для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья форма проведения практики устанавливается колледжем с учетом особенностей психофизического развития, индивидуальных возможностей и состояния здоровья. При определении мест прохождения учебной практики обучающимся инвалидом учитываются рекомендации, данные по результатам медико-социальной экспертизы, содержащиеся в индивидуальной программе реабилитации инвалида, относительно рекомендованных условий и видов труда, содержащиеся в утвержденном приказе Министерства труда России от 19 ноября 2013 года № 685н.

Учебная практика проводится мастерами производственного обучения и/или руководителями практики профессионального цикла рассредоточено в течение учебного процесса.

Завершается освоение учебной практики в рамках промежуточной аттестации дифференцированным зачётом.

Обучающиеся, успешно освоившие программу учебной практики, допускаются к производственной практике.

4.4 Кадровое обеспечение образовательного процесса учебной практики

Мастера производственного обучения и руководители практики, осуществляющие руководство учебной практикой обучающихся, должны иметь квалификационный разряд по профессии на 1-2 разряда выше, чем предусматривает ФГОС, высшее или среднее профессиональное образование по профилю профессии, специальности, проходить обязательную стажировку в профильных организациях не реже 1-го раза в 3 года.

5 КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

Контроль и оценка результатов освоения учебной практики осуществляется руководителем практики в процессе проведения учебных занятий, самостоятельного выполнения обучающимися заданий, выполнения практических проверочных работ. В результате освоения учебной практики в рамках профессиональных модулей обучающиеся проходят промежуточную аттестацию в форме дифференцированный зачета.

Контроль и оценка умений

Результаты обучения (освоенные умения в рамках ОВД)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
<p><u>ОВД 1 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд кулинарных изделий разнообразного ассортимента.</u></p> <ul style="list-style-type: none"> -подготовки, уборки рабочего места; -подготовки к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов; -обработки различными методами, подготовки традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, птицы, дичи, кролика; -приготовления, порционирования (комплектования), упаковки на вынос, хранения обработанных овощей, грибов, рыбы, мяса, домашней птицы, дичи, кролика, готовых полуфабрикатов разнообразного ассортимента; -ведения расчетов с потребителями 	<ul style="list-style-type: none"> –наблюдение за деятельностью обучающихся на учебной практике; –оценка выполненных учебно-производственных работ; –дифференцированный зачет.
<p><u>ОВД 2 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента</u></p> <ul style="list-style-type: none"> -подготовке, уборке рабочего места, выборе, подготовке к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов; -выборе, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении, творческом оформлении, эстетичной подаче супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных; -упаковке, складировании неиспользованных продуктов; оценке качества, порционировании (комплектовании), упаковке на вынос, хранении с учетом требований к безопасности готовой продукции; ведения расчетов с потребителями. 	<ul style="list-style-type: none"> –наблюдение за деятельностью обучающихся на учебной практике; –оценка выполненных учебно-производственных работ; –дифференцированный зачет.

<p><u>ОВД 3 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента</u></p> <p>-Подготовка рабочее место, выборе подготовке к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;</p> <p>-выборе оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении, творческом оформлении, эстетичной подачи салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;</p> <p>-упаковке, складировании неиспользованных продуктов;</p> <p>-порционировании(комплектовании), упаковке на вынос, хранении с учетом требований к безопасности готовой продукции;</p> <p>- ведения расчетов с потребителями.</p>	<p>–наблюдение за деятельностью обучающихся на учебной практике;</p> <p>–оценка выполненных учебно-производственных работ;</p> <p>–дифференцированный зачет.</p>
<p><u>ОВД 4 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента</u></p> <p>--Подготовка рабочее место, выборе подготовке к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря ,инструментов, весоизмерительных приборов;</p> <p>-выборе оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении, творческом оформлении, эстетичной подачи холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных;</p> <p>-упаковке, складировании неиспользованных продуктов;</p> <p>-порционировании(комплектовании),упаковке на вынос, хранении с учетом требований к безопасности готовой продукции;</p> <p>- ведения расчетов с потребителями.</p>	<p>–наблюдение за деятельностью обучающихся на учебной практике;</p> <p>–оценка выполненных учебно-производственных работ;</p> <p>–дифференцированный зачет.</p>
<p><u>ОВД 5 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента</u></p> <p>--Подготовка рабочее место, выборе подготовке к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;</p> <p>-выборе, оценки качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов;</p> <p>-приготовлении, хранении фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов;</p> <p>-подготовке отделочных полуфабрикатов промышленного производства;</p> <p>-приготовлении, подготовке к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий ,в том числе региональных;</p> <p>- приготовления, подготовке к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий ,в том числе региональных;</p> <p>- ведения расчетов с потребителями.</p>	<p>–наблюдение за деятельностью обучающихся на учебной практике;</p> <p>–оценка выполненных учебно-производственных работ;</p> <p>–дифференцированный зачет.</p>

Контроль и оценка освоения общих и профессиональных компетенций

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
<p>ПК 1.1 Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами</p>	<p>Выполнение всех действий по организации и содержанию рабочего места кондитера в соответствии с инструкциями и регламентами; Обоснованный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты (система ХАССП),</p>	<p>– контроль и оценка деятельности студента на учебной практике; – дифференцированный зачет</p>
<p>ПК 1.2 Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика.</p> <p>ПК 1.3. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья.</p> <p>ПК 1.4. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика.</p>	<p>Подготовка, обработка различными методами традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика:</p> <ul style="list-style-type: none"> – 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); – профессиональная демонстрация навыков работы с ножом; – правильное, оптимальное, адекватное заданию планирование и ведение процессов обработки, подготовки сырья, продуктов, приготовления полуфабрикатов, соответствие процессов инструкциям, регламентам; 	<p>– контроль и оценка деятельности студента на учебной практике; – дифференцированный зачет</p>

	<ul style="list-style-type: none"> – раздельное использование контейнеров для органических и неорганических отходов; – соблюдение требований персональной гигиены в соответствии с требованиями системы ХАССП (сан.спец. одежда, чистота рук, работа в перчатках при выполнении конкретных операций, хранение ножей в чистом виде во время работы, правильная (обязательная) дегустация в процессе приготовления, чистота на рабочем месте и в холодильнике); – соответствие массы обработанного сырья, готовых полуфабрикатов требованиям рецептуры; – точность расчетов закладки сырья при изменении выхода полуфабрикатов, взаимозаменяемости сырья, продуктов; – адекватность оценки качества готовой продукции, соответствия ее требованиям рецептуры, заказу; – соответствие внешнего вида готовых полуфабрикатов требованиям рецептуры; – аккуратность выкладывания готовых полуфабрикатов в функциональные емкости для хранения и транспортирования; – эстетичность, аккуратность упаковки готовых полуфабрикатов для отпуска на вынос 	
<p>ПК 2.1 Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами</p>	<p>Выполнение всех действий по организации и содержанию рабочего места поваров соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты (система ХАССП), требованиями охраны труда и техники безопасности:</p> <ul style="list-style-type: none"> – адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, соответствие виду выполняемых работ (виду и способу механической и термической кулинарной обработки); – рациональное размещение на рабочем месте оборудования, 	<ul style="list-style-type: none"> – контроль и оценка деятельности студента на учебной практике; – дифференцированный зачет

	<p>инвентаря, посуды, инструментов, сырья, материалов;</p> <ul style="list-style-type: none"> – соответствие содержания рабочего места требованиям стандартов чистоты, охраны труда, техники безопасности; – рациональный выбор и адекватное использование моющих и дезинфицирующих средств; – правильное выполнения работ по уходу за весоизмерительным оборудованием; – соответствие организации хранения продуктов, полуфабрикатов готовой горячей кулинарной продукции требованиям к их безопасности для жизни и здоровья человека (соблюдение температурного режима, товарного соседства в холодильном оборудовании, правильность охлаждения, замораживания для хранения, упаковки на вынос, складирования); – соответствие методов подготовки к работе, эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов требованиям инструкций и регламентов по технике безопасности, охране труда, санитарии и гигиене; – правильная, в соответствии с инструкциями, безопасная правка ножей; – точность, соответствие заданию расчета потребности в продуктах, полуфабрикатах; – соответствие оформления заявки на продукты действующим правилам 	
<p>ПК 2.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента</p> <p>ПК 2.3.</p>	<p>Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации горячей кулинарной продукции:</p> <ul style="list-style-type: none"> – адекватный выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов, в том числе специй, приправ, точное распознавание недоброкачественных продуктов; 	<ul style="list-style-type: none"> – контроль и оценка деятельности студента на учебной практике; – дифференцированный зачет

<p>Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента</p> <p>ПК 2.4. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента</p> <p>ПК 2.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента</p> <p>ПК 2.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента</p> <p>ПК 2.7. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента</p>	<ul style="list-style-type: none"> – соответствие потерь при приготовлении горячей кулинарной продукции действующим нормам; – оптимальность процесса приготовления супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий и закусок (экономия ресурсов: продуктов, времени, энергетических затрат и т.д., соответствие выбора способов и техник приготовления рецептуре, особенностям заказа); – правильное, оптимальное, адекватное заданию планирование и ведение процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий и закусок, соответствие процессов инструкциям, регламентам; – соответствие процессов приготовления и подготовки к реализации стандартам чистоты, требованиям охраны труда и техники безопасности: <ul style="list-style-type: none"> – раздельное использование контейнеров для органических и неорганических отходов; – соблюдение требований персональной гигиены в соответствии с требованиями системы ХАССП (сан. спец. одежда, чистота рук, работа в перчатках при выполнении конкретных операций, хранение ножей в чистом виде во время работы, правильная (обязательная) дегустация в процессе приготовления, чистота на рабочем месте и в холодильнике); – адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, инвентаря, инструментов, посуды; – соответствие массы супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок требованиям рецептуры, меню, особенностям заказа; – точность расчетов закладки продуктов при изменении выхода горячей кулинарной продукции, взаимозаменяемости продуктов; 	
--	---	--

<p>ПК 2.8. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента</p>	<ul style="list-style-type: none"> - соответствие внешнего вида готовой горячей кулинарной продукции требованиям рецептуры, заказа: - соответствие температуры подачи виду блюда; - аккуратность порционирования горячих блюд, кулинарных изделий, закусок при отпуске (чистота тарелки, правильное использование пространства тарелки, использование для оформления блюда только съедобных продуктов) - соответствие объема, массы блюда размеру и форме тарелки; - гармоничность, креативность внешнего вида готовой продукции (общее визуальное впечатление: цвет/сочетание/баланс/композиция) - гармоничность вкуса, текстуры и аромата готовой продукции в целом и каждого ингредиента современным требованиям, требованиям рецептуры, отсутствие вкусовых противоречий; - соответствие текстуры (консистенции) каждого компонента блюда/изделия заданию, рецептуре - эстетичность, аккуратность упаковки готовой горячей кулинарной продукции для отпуски на вынос 	
<p>ПК 3.1 Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами</p>	<p>- Выполнение всех действий по организации и содержанию рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты (система ХАССП), требованиями охраны труда и техники безопасности:</p> <ul style="list-style-type: none"> - адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, соответствие виду выполняемых работ (виду и способу механической и термической кулинарной обработки); - рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, инструментов, сырья, материалов; 	<ul style="list-style-type: none"> - контроль и оценка деятельности студента на учебной практике; - дифференцированный зачет

	<ul style="list-style-type: none"> – соответствие содержания рабочего места требованиям стандартов чистоты, охраны труда, техники безопасности; – своевременное проведение текущей уборки рабочего места повара; – рациональный выбор и адекватное использование моющих и дезинфицирующих средств; – соответствие методов мытья (вручную и в посудомоечной машине), организации хранения кухонной посуды и производственного инвентаря, инструментов инструкциям, регламентам; – соответствие организации хранения продуктов, полуфабрикатов готовой холодной кулинарной продукции 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); – правильная, в соответствии с инструкциями, безопасная правка ножей; – точность, соответствие заданию расчета потребности в продуктах, полуфабрикатах; – соответствие оформления заявки на продукты действующим правилам 	
<p>ПК 3.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента</p> <p>ПК 3.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к</p>	<p>Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации холодной кулинарной продукции:</p> <ul style="list-style-type: none"> – адекватный выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов, в том числе специй, приправ, точное распознавание недоброкачественных продуктов; – соответствие потерь при приготовлении холодной кулинарной продукции действующим нормам; – оптимальность процесса приготовления соусов, салатов, 	<ul style="list-style-type: none"> – контроль и оценка деятельности студента на учебной практике; – дифференцированный зачет

<p>реализации салатов разнообразного ассортимента</p> <p>ПК 3.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента</p> <p>ПК 3.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента</p> <p>ПК 3.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента</p>	<p>бутербродов, холодных блюд, кулинарных изделий и закусок (экономия ресурсов: продуктов, времени, энергетических затрат и т.д., соответствие выбора способов и техник приготовления рецептуре, особенностям заказа);</p> <ul style="list-style-type: none"> – правильное, оптимальное, адекватное заданию планирование и ведение процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации холодной кулинарной продукции, соответствие процессов инструкциям, регламентам; – соответствие процессов приготовления и подготовки к реализации стандартам чистоты, требованиям охраны труда и техники безопасности: – раздельное использование контейнеров для органических и неорганических отходов; – соблюдение требований персональной гигиены в соответствии с требованиями системы ХАССП (сан.спец. одежда, чистота рук, работа в перчатках при выполнении конкретных операций, хранение ножей в чистом виде во время работы, правильная (обязательная) дегустация в процессе приготовления, чистота на рабочем месте и в холодильнике); – адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, инвентаря, инструментов, посуды; – соответствие массы холодной кулинарной продукции требованиям рецептуры, меню, особенностям заказа; – адекватность оценки качества готовой продукции, соответствия ее требованиям рецептуры, заказу; – соответствие внешнего вида готовой холодной кулинарной продукции требованиям рецептуры, заказа: – соответствие температуры подачи виду блюда, кулинарного изделия, закуски; 	
---	--	--

	<ul style="list-style-type: none"> - аккуратность порционирования холодных блюд, кулинарных изделий, закусок при отпуске (чистота тарелки, правильное использование пространства тарелки, использование для оформления блюда только съедобных продуктов) - соответствие объема, массы блюда размеру и форме тарелки; - цвет/сочетание/баланс/композиция) - гармоничность вкуса, текстуры и аромата готовой продукции в целом и каждого ингредиента современным требованиям, требованиям рецептуры, отсутствие вкусовых противоречий; - соответствие текстуры (консистенции) каждого компонента блюда/изделия заданию, рецептуре - эстетичность, аккуратность упаковки готовой холодной кулинарной продукции для отпуски на вынос 	
<p>ПК 4.1 Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления</p>	<p>Выполнение всех действий по организации и содержанию рабочего места в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты (система ХАССП), требованиями</p>	<p>- контроль и оценка деятельности студента на учебной практике;</p> <p>- дифференцированный зачет</p>

<p>холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами</p>	<p>охраны труда и техники безопасности:</p> <ul style="list-style-type: none"> – адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, соответствие виду выполняемых работ (виду и способу механической и термической кулинарной обработки); – рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, инструментов, сырья, материалов; – соответствие содержания рабочего места требованиям стандартов чистоты, охраны труда, техники безопасности; – рациональный выбор и адекватное использование моющих и дезинфицирующих средств; - соответствие методов мытья (вручную и в посудомоечной машине), организации хранения кухонной посуды и производственного инвентаря, инструментов инструкциям, регламентам; – соответствие организации хранения продуктов, полуфабрикатов, готовых холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков требованиям к их безопасности для жизни и здоровья человека (соблюдение температурного режима, товарного соседства в холодильном оборудовании, правильность охлаждения, замораживания для хранения, упаковки на вынос, складирования); – точность, соответствие заданию расчета потребности в продуктах, полуфабрикатах; – соответствие оформления заявки на продукты действующим правилам 	
<p>ПК 4.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных</p>	<p>Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков:</p> <ul style="list-style-type: none"> – адекватный выбор основных продуктов и дополнительных 	<p>-контроль и оценка деятельности студента на учебной практике; -дифференцированный зачет</p>

<p>сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента</p> <p>ПК 4.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента</p> <p>ПК 4.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента</p> <p>ПК 4.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента</p>	<p>ингредиентов, в том числе специй, приправ, точное распознавание недоброкачественных продуктов;</p> <ul style="list-style-type: none"> – соответствие потерь при приготовлении холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков действующим нормам; – оптимальность процесса приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков (экономия ресурсов: продуктов, времени, энергетических затрат и т.д., соответствие выбора способов и техник приготовления рецептуре, особенностям заказа); – правильное, оптимальное, адекватное заданию планирование и ведение процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков, соответствие процессов инструкциям, регламентам; – соответствие процессов приготовления и подготовки к реализации стандартам чистоты, требованиям охраны труда и техники безопасности: – соблюдение требований персональной гигиены в соответствии с требованиями системы ХАССП (сан. спец. одежда, чистота рук, работа в перчатках при выполнении конкретных операций, хранение ножей в чистом виде во время работы, правильная (обязательная) дегустация в процессе приготовления, чистота на рабочем месте и в холодильнике); – соответствие массы холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков требованиям рецептуры, меню, особенностям заказа; – точность расчетов закладки продуктов при изменении выхода холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков, взаимозаменяемости сырья, продуктов; – адекватность оценки качества готовой продукции, соответствия ее требованиям рецептуры, заказу; 	
--	---	--

	<ul style="list-style-type: none"> - соответствие внешнего вида готовых холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков требованиям рецептуры, заказа: - аккуратность порционирования (чистота столовой посуды после порционирования, оформления, правильное использование пространства посуды, использование для оформления готовой продукции только съедобных продуктов) - соответствие объема, массы порции размеру и форме тарелки; - гармоничность, креативность внешнего вида готовой продукции (общее визуальное впечатление: цвет/сочетание/баланс/композиция) - гармоничность вкуса, текстуры и аромата готовой продукции в целом и каждого ингредиента современным требованиям, требованиям рецептуры, отсутствие вкусовых противоречий; - соответствие текстуры (консистенции) каждого компонента блюда/изделия, напитка заданию, рецептуре - эстетичность, аккуратность упаковки готовых холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков для отпуска на вынос 	
<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"> - адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, соответствие виду выполняемых работ (подготовки сырья, замеса теста, выпечки, отделки, комплектования готовой продукции); - рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, инструментов, сырья, материалов; 	<p>Текущий контроль: -контроль и оценка деятельности студента на учебной практике; -дифференцированный зачет</p>

	<ul style="list-style-type: none"> – правильное выполнение работ по уходу за весоизмерительным оборудованием; – 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); – соответствие методов подготовки к работе, эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов требованиям инструкций и регламентов по технике безопасности, охране труда, санитарии и гигиене; – правильная, в соответствии с инструкциями, безопасная подготовка инструментов; – точность, соответствие заданию расчета потребности в продуктах, полуфабрикатах; – соответствие оформления заявки на продукты действующим правилам 	
<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</p>	<p>Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий:</p> <ul style="list-style-type: none"> – адекватный выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов, в том числе вкусовых, ароматических, красящих веществ, точное распознавание недоброкачественных продуктов; – соответствие потерь при приготовлении, подготовке к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий действующим нормам; – оптимальность процесса приготовления реализации 	<p>Текущий контроль: -контроль и оценка деятельности студента на учебной практике; -дифференцированный зачет</p>

<p>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>хлебобулочных, мучных кондитерских изделий (экономия ресурсов: продуктов, времени, энергетических затрат и т.д., соответствие выбора способов и техник приготовления рецептуре, особенностям заказа);</p> <ul style="list-style-type: none"> – профессиональная демонстрация навыков работы с инструментами, кондитерским инвентарем; – раздельное использование контейнеров для органических и неорганических отходов; – соблюдение требований персональной гигиены в соответствии с требованиями системы ХАССП (сан. спец.одежда, чистота рук, работа в перчатках при выполнении конкретных операций, хранение ножей в чистом виде во время работы, правильная (обязательная) дегустация в процессе приготовления, чистота на рабочем месте и в холодильнике); – адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, инвентаря, инструментов, посуды; – соответствие времени выполнения работ нормативам; – соответствие массы хлебобулочных, мучных кондитерских изделий требованиям рецептуры, меню, особенностям заказа; – точность расчетов закладки продуктов при изменении выхода хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, взаимозаменяемости сырья, продуктов; – соответствие внешнего вида готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий требованиям рецептуры, заказа гармоничность, креативность, аккуратность внешнего вида готовой продукции (общее визуальное впечатление: цвет/сочетание/баланс/композиция)гармоничность вкуса, текстуры и аромата готовой продукции в целом и 	
--	--	--

	каждого ингредиента современным требованиям, требованиям рецептуры, отсутствие вкусовых противоречий; – соответствие текстуры (консистенции) каждого компонента изделия заданию, рецептуре – эстетичность, аккуратность упаковки готовой холодной кулинарной продукции для отпуски на вынос	
--	---	--

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

Результаты (освоенные общие компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ОК 1. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.	-точность распознавания сложных проблемных ситуаций в различных контекстах; -адекватность анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности; -оптимальность определения этапов решения задачи; -адекватность определения потребности в информации; -эффективность поиска; адекватность определения источников нужных ресурсов; -разработка детального плана действий; -правильность оценки рисков на каждом шагу; -точность оценки плюсов и минусов полученного результата, своего плана и его реализации, предложение критериев оценки и рекомендаций по улучшению плана	–наблюдение за деятельностью обучающихся на учебной практике; –оценка выполненных учебно-производственных работ; – дифференцированный зачет.
ОК 2. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой	-оптимальность планирования информационного поиска из широкого набора источников, необходимого для	–наблюдение за деятельностью обучающихся на учебной практике;

для выполнения задач профессиональной деятельности	<p>выполнения профессиональных задач;</p> <p>-адекватность анализа полученной информации, точность выделения в ней главных аспектов;</p> <p>точность структурирования отобранной информации в соответствии с параметрами поиска;</p> <p>-адекватность интерпретации полученной информации в контексте профессиональной деятельности;</p>	<p>–оценка выполненных учебно-производственных работ;</p> <p>– дифференцированный зачет.</p>
ОК.3 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие	<p>-актуальность используемой нормативно-правовой документации по профессии;</p> <p>точность, адекватность применения современной научной профессиональной терминологии</p>	<p>–наблюдение за деятельностью обучающихся на учебной практике;</p> <p>–оценка выполненных учебно-производственных работ;</p> <p>– дифференцированный зачет.</p>
ОК 4. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами	<p>-эффективность участия в деловом общении для решения деловых задач;</p> <p>-оптимальность планирования профессиональной деятельности</p>	<p>–наблюдение за деятельностью обучающихся на учебной практике;</p> <p>–оценка выполненных учебно-производственных работ;</p> <p>– дифференцированный зачет.</p>
ОК. 5 Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста	<p>-грамотность устного и письменного изложения своих мыслей по профессиональной тематике на государственном языке;</p> <p>-толерантность поведения в рабочем коллективе</p>	<p>–наблюдение за деятельностью обучающихся на учебной практике;</p> <p>–оценка выполненных учебно-производственных работ;</p> <p>– дифференцированный зачет.</p>
ОК 6. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения	<p>-понимание значимости своей профессии</p> <p>- применение стандартов антикоррупционного поведения</p>	<p>–наблюдение за деятельностью обучающихся на учебной практике;</p> <p>–оценка выполненных учебно-производственных работ;</p> <p>– дифференцированный зачет.</p>

<p>ОК 7. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях</p>	<p>-точность соблюдения правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; -эффективность обеспечения ресурсосбережения на рабочем месте</p>	<p>–наблюдение за деятельностью обучающихся на учебной практике; –оценка выполненных учебно-производственных работ; – дифференцированный зачет.</p>
<p>ОК. 09 Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности</p>	<p>-адекватность, применения средств информатизации и информационных технологий для реализации профессиональной деятельности</p>	<p>–наблюдение за деятельностью обучающихся на учебной практике; –оценка выполненных учебно-производственных работ; – дифференцированный зачет.</p>
<p>ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке</p>	<p>-адекватность понимания общего смысла четко произнесенных высказываний на известные профессиональные темы); -адекватность применения нормативной документации в профессиональной деятельности; точно, адекватно ситуации обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые); -правильно писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы</p>	<p>–наблюдение за деятельностью обучающихся на учебной практике; –оценка выполненных учебно-производственных работ; – дифференцированный зачет.</p>
<p>ОК 11. Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере</p>	<p>-адекватность понимания общего смысла четко произнесенных высказываний на известные профессиональные темы); -адекватность применения нормативной документации в профессиональной деятельности; -точно, адекватно ситуации обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые); -правильно писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы</p>	<p>–наблюдение за деятельностью обучающихся на учебной практике; –оценка выполненных учебно-производственных работ; – дифференцированный зачет.</p>

Личностные результаты

Результаты обучения	Критерии оценки	Методы оценки
<p>ЛР 1 Осознающий себя частью народа, гражданином России.</p>	<p>Осознающий себя гражданином и защитником великой страны.</p>	<p>Метод педагогического наблюдения</p>
<p>ЛР 2 Принимающий принципы демократического общества и следующий им. Готовый защищать Родину. Занимающий активную гражданскую позицию избирателя, волонтера, общественного деятеля</p>	<p>Проявляющий активную гражданскую позицию, демонстрирующий приверженность принципам честности, порядочности, открытости. Экономически активный и участвующий в студенческом и территориальном самоуправлении, в том числе на условиях добровольчества, продуктивно взаимодействующие и участвующие в деятельности общественных организаций. Готовый использовать свой личный и профессиональный потенциал для защиты национальных интересов России.</p>	<p>Метод педагогического наблюдения</p>
<p>ЛР 3 Проявляющий интерес к изучению и освоению культурных традиций России, русского и родного языка. Уважающий различные взгляды и вероисповедания, не нарушающие права и свободы других людей. Заботящийся о тех, кто нуждается в помощи, в том числе через уплату установленных налогов. Уважающий личность другого человека. Готовый к рефлексии своих действий, в т.ч. высказываний, и оценке их влияния на других людей. Признающий ценность жизни и уважение личности другого человека, его прав и свобод, не ущемляющих</p>	<p>Демонстрирующий приверженность к родной культуре, исторической памяти на основе любви к Родине, родному народу, малой родине, принятию традиционных ценностей многонационального народа России. Лояльный к установкам и проявлениям представителей субкультур, отличающий их от групп с деструктивным поведением. Демонстрирующий неприятие и предупреждающий социально опасное поведение окружающих.</p>	<p>Метод педагогического наблюдения</p>

права и свободы других людей.		
ЛР 4 Заботящийся о сохранении исторического и культурного наследия России. Принимающий и сохраняющий традиционные семейные ценности своего народа.	Принимающий семейные ценности своего народа, готовый к созданию семьи и воспитанию детей; демонстрирующий неприятие насилия в семье, ухода от родительской ответственности, отказа от отношений со своими детьми и их финансового содержания.	Метод педагогического наблюдения
ЛР 5 Демонстрирующий свободу выбора, самостоятельность и ответственность в принятии решений, стремление к саморазвитию и самосовершенствованию во всех сферах жизни.	Занимающий активную гражданскую позицию избирателя, волонтера, общественного деятеля.	Метод педагогического наблюдения
ЛР 6 Критически мыслящий, интеллектуально самостоятельный. Стремящийся к саморазвитию и самосовершенствованию во всех сферах жизни. Пользующийся свободой выбора и самостоятельный в принятии решений. Готовый к рефлексии своих действий, в т.ч. высказываний, и оценке их влияния на других людей.	Принимающий цели и задачи научно-технологического, экономического, информационного развития России, готовый работать на их достижение. Стремящийся к формированию в сетевой среде личного и профессионального, конструктивного «цифрового следа».	Метод педагогического наблюдения
ЛР 7 Обладающий проектным мышлением, командным духом, способный быть лидером, демонстрирующий готовность к продуктивному взаимодействию и сотрудничеству. Демонстрирующий активную гражданскую позицию, в том числе в социальной и трудовой деятельности. Мотивированный к познанию и личностному развитию.	Готовый соответствовать ожиданиям работодателей: проектно мыслящий, эффективно взаимодействующий с членами команды и сотрудничающий с другими людьми, осознанно выполняющий профессиональные требования, ответственный, пунктуальный, дисциплинированный, трудолюбивый, критически мыслящий, нацеленный на достижение поставленных	Метод педагогического наблюдения

	целей; демонстрирующий профессиональную жизнестойкость.	
ЛР 8 Демонстрирующий самоуважение и уважение к другим людям, их правам и свободам. Готовый к рефлексии своих действий, в т.ч. высказываний, и оценке их влияния на других людей.	Проявляющий и демонстрирующий уважение к представителям различных этнокультурных, социальных, профессиональных и иных групп. Сопричастный к сохранению, преумножению и трансляции культурных традиций и ценностей многонационального российского государства.	Метод педагогического наблюдения
ЛР 9 Демонстрирующий развитое правосознание и законопослушность.	Уважающий этнокультурные, религиозные права человека, в том числе с особенностями развития; ценящий собственную и чужую уникальность в различных ситуациях, во всех формах и видах деятельности».	Метод педагогического наблюдения
ЛР 10 Присвоивший ценности, установки, отношения, личностные качества гражданина, необходимые для реализации его собственных прав и свобод, а также прав и свобод других граждан России. Участвующий в реализации просветительских программ, поисковых, археологических, исторических, краеведческих отрядах и молодежных объединениях. Осознающий важность сохранения и укрепления здоровья, имеющий внутреннюю установку на активное здоровье сбережение и культуры.	Принимающий активное участие в социально значимых мероприятиях, соблюдающий нормы правопорядка, следующий идеалам гражданского общества, обеспечения безопасности, прав и свобод граждан России; готовый оказать поддержку нуждающимся. Соблюдающий и пропагандирующий правила здорового и безопасного образа жизни, спорта; предупреждающий либо преодолевающий зависимости от алкоголя, табака, психоактивных веществ, азартных игр и т.д.	Метод педагогического наблюдения
ЛР 11 Уважающий различные взгляды и вероисповедания, не нарушающие права и свободы других людей.	Лояльный к установкам и проявлениям представителей субкультур, отличающий их от групп с деструктивным и девиантным поведением.	Метод педагогического наблюдения

<p>ЛР 12 Самоуважение и уважение к другим людям, их правам и свободам.</p>	<p>Осознающий приоритетную ценность личности человека; уважающий собственную и чужую уникальность в различных ситуациях, во всех формах и видах деятельности.</p>	<p>Метод педагогического наблюдения</p>
<p>Личностные результаты реализации программы, определенные ключевыми работодателями</p>		
<p>ЛР 13 Проявляющий ответственность за результат учебной деятельности и профессиональной деятельности. Трудолюбивый, упорный и настойчивый в достижении цели. Осознающий ценность образования.</p>	<p>Умение реализовывать личностные качества в производственном процессе</p>	<p>Метод педагогического наблюдения</p>
<p>ЛР 14 Стремящийся к саморазвитию и самосовершенствованию во всех сферах жизни и деятельности, готовый учиться на протяжении жизни. Критически мыслящий, интеллектуально самостоятельный, мотивированный к познанию. Конструктивно взаимодействующий в коллективе.</p>	<p>Стрессоустойчивость, коммуникабельность</p>	<p>Метод педагогического наблюдения</p>
<p>ЛР 15 Участвующий в исследовательской и научной работе. Трудолюбивый, упорный и настойчивый в достижении цели. Осознающий ценность образования.</p>	<p>Опыт научно-исследовательской деятельности</p>	<p>Метод педагогического наблюдения</p>
<p>ЛР 16 Имеющий положительную динамику в организации собственной учебной деятельности по результатам самооценки, самоанализа и коррекции ее результата. Стремящийся к саморазвитию и самосовершенствованию во всех сферах жизни и деятельности, готовый учиться на протяжении жизни.</p>	<p>Открытый к текущим и перспективным изменениям в мире труда, демонстрирующий навыки самообразования и саморазвития.</p>	<p>Метод педагогического наблюдения</p>

Личностные результаты реализации программы, определенные субъектами образовательного процесса		
ЛР 17 Участвующий в конкурсах профессионального мастерства и в командных проектах. Демонстрирующий свободу и ответственность выбора и принятия решений. Критически мыслящий, интеллектуально самостоятельный, мотивированный к познанию.	Инновационность мышления в реализации производственных задач	Метод педагогического наблюдения
ЛР 18 Демонстрирующий навыки межличностного делового общения, социального имиджа. Соблюдающий социальные нормы и правила внутреннего распорядка колледжа и предприятия	Выполнение социальных норм и правил, внутреннего распорядка колледжа и предприятия	Метод педагогического наблюдения
ЛР 19 Демонстрирующий интерес к будущей профессии. Трудлюбивый, упорный и настойчивый в достижении цели. Осознающий ценность образования	Профессиональная идентичность и ответственность	Метод педагогического наблюдения
ЛР 20 Оценивающий собственное продвижение и личностное развитие. Готовый к рефлексии своих действий, в т.ч. высказываний, и оценке их влияния на других людей.	Самооценка и рефлексия результатов своей деятельности и развития	Метод педагогического наблюдения

МИНИСТЕРСТВО ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ
И ЗАНЯТОСТИ НАСЕЛЕНИЯ ПРИМОРСКОГО КРАЯ

краевое государственное автономное
профессиональное образовательное учреждение
«Дальнегорский индустриально-технологический колледж»

СОГЛАСОВАНО

Зам. директора по УПР

В.В. Ульянова

«*27*» *08* 2021 г.

УТВЕРЖДАЮ

Директор КГА ПОУ «ДИТК»

В.Г. Матвеева

«*27*» *08* 2021 г.



**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ**

ПРОФЕССИИ: 43.01.09 Повар, кондитер

Квалификация выпускника: повар ↔ кондитер

Форма обучения: очная

Рассмотрена и рекомендована к утверждению

на заседании ЦМК Протокол № 10 от «15» август 2021 г.

Председатель Кобылкевич Елена Юрьевна

(подпись)

СОГЛАСОВАНО:

Предприятие

ИП Мартюшева О.С.

Должность

Исполнительный директор

Ф.И.О.

Кобылкевич Елена Юрьевна

Подпись

[Handwritten signature]

Дата согласования

27.08.2021



Дальнегорск
2021

Рабочая программа производственной практики разработана на основе:

1. Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 «Повар, кондитер» Приказ Минобрнауки России от 09.12.2016г. №1569 зарегистрирован в Министерстве юстиции России от 22.12.16г. № 44898 **43.01.09 ПОВАР, КОНДИТЕР**
2. Профессионального стандарта «Повар», утверждённого приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 08.09.2015 № 610н, зарегистрированного в Минюсте РФ 29 сентября 2015 года,
3. Примерных программ СПО (ПРОЕКТЫ) 2017-2020 (Резервная копия федерального реестра программ СПО) по профессии повар, кондитер
4. Учебного плана по профессии 43.01.09 «Повар, кондитер», утвержденного 30 июня 2020 г. Протокол № 11

Организация – разработчик:

Краевое государственное автономное профессиональное образовательное учреждение «Дальнегорский индустриально-технологический колледж»

Разработчик (и):

Кобылкевич Е.Ю. – преподаватель дисциплин профессионального цикла;
Перфильева О.И.– мастер производственного обучения;

Рецензент:

Дубовец Л.И. – зав. практикой

СОДЕРЖАНИЕ

1 ЦЕЛИ И ЗАДАЧИ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ.....	3
2 РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ	6
ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ	6
3 СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ	10
4 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ ..	36
5 КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ.....	45
ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ.....	45

1 ЦЕЛИ И ЗАДАЧИ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

1.1 Область применения программы

Рабочая программа производственной практики является частью программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих (ППКРС) в соответствии с ФГОС по профессии 43.01.09 «Повар, кондитер»,

в части освоения квалификации: повар, кондитер

укрупненной группы направлений подготовки и профессии 43.00.00 Сервис и туризм

в части освоения основных видов деятельности (ОВД):

Код ОВД	Наименование ВПД
ОВД 1	Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд кулинарных изделий разнообразного ассортимента.
ОВД 2	Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента.
ОВД 3	Приготовление оформление и реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента
ОВД 4	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента
ОВД 5	Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента.

Программа производственной практики может быть использована в дополнительном профессиональном образовании - повышение квалификации, переподготовка и профессиональной подготовка работников в области сферы обслуживания при наличии среднего общего образования.

Опыт работы не требуется.

1.2 Цели и задачи производственной практики:

- формирование у обучающихся первоначальных практических профессиональных умений в рамках модулей ОПОП по основным видам профессиональной деятельности для освоения рабочей профессии 43.01.09. Повар, кондитер;
- обучение трудовым приемам, операциям и способам выполнения трудовых процессов, характерных для соответствующей профессии и необходимых для последующего освоения ими общих и профессиональных компетенций по избранной профессии в ходе освоения профессионального модуля:

Код ПМ	Наименование ПМ
ПМ. 01	Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд кулинарных изделий разнообразного ассортимента.
ПМ. 02	Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента.
ПМ. 03	Приготовление оформления и реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента
ПМ. 04	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента
ПМ. 05	Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента.

Требования к результатам освоения производственной практики

В результате прохождения производственной практики по основным видам деятельности обучающийся должен иметь практический опыт:

ОВД	Требования к практическому опыту
Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд кулинарных изделий разнообразного ассортимента.	подготовки, уборки рабочего места; подготовки к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов; обработки различными методами, подготовки традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, птицы, дичи, кролика; приготовления, порционирования (комплектования), упаковки на вынос, хранения обработанных овощей, грибов, рыбы, мяса, домашней птицы, дичи, кролика, готовых полуфабрикатов разнообразного ассортимента; ведения расчетов с потребителями
Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	подготовке, уборке рабочего места, выборе, подготовке к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов; выборе, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении, творческом оформлении, эстетичной подаче супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных; упаковке, складировании неиспользованных продуктов; оценке качества, порционировании (комплектовании), упаковке на вынос, хранении с учетом требований к безопасности готовой продукции; ведении расчетов с потребителями.
Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий,	подготовки, уборки рабочего места, выбора, подготовки к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов; выбора, оценки качества, безопасности продуктов,

закусок разнообразного ассортимента.	полуфабрикатов, приготовлении, творческого оформления, эстетичной подачи салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных; упаковки, складирования неиспользованных продуктов; порционирования (комплектования), упаковки на вынос, хранения с учетом требований к безопасности готовой продукции; ведения расчетов с потребителями.
Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих блюд, десертов, напитков, разнообразного	подготовке, уборке рабочего места, выборе, подготовке к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов; выборе, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении, творческом оформлении, эстетичной подаче холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных; упаковке, складировании неиспользованных продуктов; порционировании (комплектовании), упаковке на вынос, хранении с учетом требований к безопасности готовой продукции; ведении расчетов с потребителями
Приготовление и оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	подготовке, уборке рабочего места, выборе, подготовке к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов; выборе, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов; приготовлении, хранении фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов; подготовке отделочных полуфабрикатов промышленного производства; приготовлении, подготовке к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе региональных; порционировании (комплектовании), эстетичной упаковке на вынос, хранении с учетом требований к безопасности; ведении расчетов с потребителями

1.3 Количество часов на освоение производной практики:

Всего – 864 часов, в том числе:

В рамках освоения ПМ 01 –72 часа;

В рамках освоения ПМ 02– 252 часа;

В рамках освоения ПМ.03 -180 часов;

В рамках освоения ПМ.04 -144 часа;

В рамках освоения ПМ. 05 - 216 часов

2 РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

Результатом освоения рабочей программы производственной практики является сформированность у обучающихся первоначальных практических профессиональных умений в рамках модулей ОПОП СПО по основным видам профессиональной деятельности (ВПД),

Код ОВД	Наименование ВПД
ОВД 1	Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд кулинарных изделий разнообразного ассортимента.
ОВД 2	Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента.
ОВД 3	Приготовление оформление и реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента
ОВД 4	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента
ОВД 5	Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента.

необходимых для последующего освоения ими профессиональных (ПК) и общих (ОК) компетенций, личностных результатов по избранной профессии.

Код	Наименование результата обучения практики
ПК 1.1.	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.
ПК 1.2.	Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, домашней птицы, дичи, кролика.
ПК 1.3.	Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья
ПК 1.4.	Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика
ПК 2.1.	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 2.2.	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента
ПК 2.3.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента
ПК 2.4	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента
ПК 2.5	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента
ПК 2.6	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к

	реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента
ПК 2.7	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента
ПК 2.8.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента
ПК 3.1	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 3.2	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента
ПК 3.3	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента
ПК. 3.4	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента
ПК. 3.5	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента
ПК 3.6	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента
ПК 4.1.	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 4.2	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента
ПК 4.3	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента
ПК 4.4	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента
ПК 4.5	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента
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
Код ОК	Наименование результата обучения
ОК 1	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам
ОК 2	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для

	выполнения задач профессиональной деятельности
ОК 3	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие
ОК 4	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами
ОК 5	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста
ОК 6	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей
ОК 7	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях
ОК 8	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности
ОК 9	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК10	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке
ОК11	Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере

Код	Личностные результаты реализации программы (дескрипторы)
ЛР 1	Осознающий себя гражданином и защитником великой страны.
ЛР 2	Проявляющий активную гражданскую позицию, демонстрирующий приверженность принципам честности, порядочности, открытости. Экономически активный и участвующий в студенческом и территориальном самоуправлении, в том числе на условиях добровольчества, продуктивно взаимодействующие и участвующие в деятельности общественных организаций. Готовый использовать свой личный и профессиональный потенциал для защиты национальных интересов России.
ЛР 3	Демонстрирующий приверженность к родной культуре, исторической памяти на основе любви к родине, родному народу, малой родине, принятию традиционных ценностей многонационального народа России. Лояльный к установкам и проявлениям представителей субкультур, отличающий их от групп с деструктивным поведением. Демонстрирующий неприятие и предупреждающий социально опасное поведение окружающих.
ЛР 4	Принимающий семейные ценности своего народа, готовый к созданию семьи и воспитанию детей; демонстрирующий неприятие насилия в семье, ухода от родительской ответственности, отказа от отношений со своими детьми и их финансового содержания.
ЛР 5	Занимающий активную гражданскую позицию избирателя, волонтера, общественного деятеля.
ЛР 6	Принимающий цели и задачи научно-технологического, экономического, информационного развития России, готовый работать на их достижение. Стремящийся к формированию в сетевой среде личностного и профессионального, конструктивного «цифрового следа».
ЛР 7	Готовый соответствовать ожиданиям работодателей: проектно мыслящий, эффективно взаимодействующий с членами команды и сотрудничающий с другими людьми, осознанно выполняющий профессиональные требования, ответственный, пунктуальный, дисциплинированный, трудолюбивый,

	критически мыслящий, нацеленный на достижение поставленных целей; демонстрирующий профессиональную жизнестойкость.
ЛР 8	Проявляющий и демонстрирующий уважение к представителям различных этнокультурных, социальных, конфессиональных и иных групп. Сопричастный к сохранению, преумножению и трансляции культурных традиций и ценностей многонационального российского государства.
ЛР 9	Уважающий этнокультурные, религиозные права человека, в том числе с особенностями развития; ценящий собственную и чужую уникальность в различных ситуациях, во всех формах и видах деятельности.
ЛР 10	Принимающий активное участие в социально значимых мероприятиях, соблюдающий нормы правопорядка, следующий идеалам гражданского общества, обеспечения безопасности, прав и свобод граждан России; готовый оказать поддержку нуждающимся. Соблюдающий и пропагандирующий правила здорового и безопасного образа жизни, спорта; предупреждающий либо преодолевающий зависимости от алкоголя, табака, психоактивных веществ, азартных игр и т.д.
ЛР 11	Лояльный к установкам и проявлениям представителей субкультур, отличающий их от групп с деструктивным и девиантным поведением.
ЛР 12	Осознающий приоритетную ценность личности человека; уважающий собственную и чужую уникальность в различных ситуациях, во всех формах и видах деятельности.
Личностные результаты реализации программы, определенные ключевыми работодателями	
ЛР 13	Умение реализовывать личностные качества в производственном процессе
ЛР 14	Стрессоустойчивость, коммуникабельность
ЛР 15	Опыт научно-исследовательской деятельности
ЛР 16	Открытый к текущим и перспективным изменениям в мире труда, демонстрирующий навыки самообразования и саморазвития.
Личностные результаты реализации программы, определенные субъектами Образовательного процесса	
ЛР 17	Инновационность мышления в реализации производственных задач
ЛР 18	Выполнение социальных норм и правил, внутреннего распорядка колледжа и предприятия
ЛР 19	Профессиональная идентичность и ответственность
ЛР 20	Самооценка и рефлексия результатов своей деятельности и развития

3 СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

3.1 Тематический план производственной практики

Код ПК	Код и наименования профессиональных модулей	Количество часов по ПМ	Виды работ	Наименования тем производственной практики	Количество часов по темам
ПК 1.1, 1.2, 1.3, 1.4.	ПМ.01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента	72	подготовка, уборка рабочего места; подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов; обработка различными методами, подготовка традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, птицы, дичи, кролика; приготовление, порционирование (комплектование), упаковка на вынос, хранение обработанных овощей, грибов, рыбы, мяса, домашней птицы, дичи, кролика, готовых полуфабрикатов разнообразного ассортимента; – ведение расчетов с потребителями.	Тема 1.1 Обработка, приготовление и подготовка полуфабрикатов из овощей, грибов.	12
				Тема 1.2. Обработка, приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд и кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья	24
				Тема 1.3 Обработка, разделка и приготовление полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд и кулинарных изделий из говядины, баранины, свинины и телятины	18
				Тема 1.4 Обработка, подготовка и приготовление полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд и кулинарных изделий из домашней птицы, дичи, кролика.	18
				Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета	

ПК 2.2, 2.3, 2.4 2.5, 2.6, 2.7.	ПМ.02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	252	подготовка, уборке рабочего места; выбор, подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов; выбор, оценка качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов; приготовление, творческое оформление, эстетичная подача супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных; упаковка, складирование неиспользованных продуктов; оценка качества, порционирование (комплектовании), упаковка на вынос, хранении с учетом требований к безопасности готовой продукции; ведение расчетов с потребителями..	Тема 1.1 Технология приготовления, творческое оформление и реализация блюд из овощей и грибов	36
				Тема 1.2 Технология приготовления бульонов, отваров разнообразного ассортимента.	18
				Тема 1.3 Технология приготовления и творческое оформление супов разнообразного ассортимента.	24
				Тема 1.4 Технология приготовления горячих соусов разнообразного ассортимента.	18
				Тема 1.5 Технология приготовления, творческое оформление горячих блюд и гарниров, закусок разнообразного ассортимента из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий.	12
				Тема 1.6 Технология приготовления, творческое оформление горячих блюд и кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента из яиц, творога, сыра, муки	54
				Тема 1.7 Технология приготовления, творческое оформление горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья	36

				разнообразного ассортимента.	
				Тема 1.8 Технология приготовления, оформление горячих блюд, кулинарных изделий и закусок из мяса и домашней птицы, кролика и дичи	54
				Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета	
ПК 3.1, 3.2, 3.3, 3.4, 3.5 3.6	ПМ.03 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента.	180	- подготовка, уборка рабочего места; выбор, подготовка к работе, безопасная эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов; выбор, оценка качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов; приготовление, творческое оформление, эстетичная подача салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных; упаковка, складирование неиспользованных продуктов; порционирование (комплектования), упаковка на вынос, хранение с учетом требований к безопасности готовой продукции; ведение расчетов с потребителями	Тема 1.1 Технология приготовления холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента.	18
				Тема 1.2 Технология приготовления, творческое оформление и подготовка к реализации салатов разнообразного ассортимента.	42
				Тема 1.3 Технология приготовления, творческое оформление и подготовка к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента.	36
				Тема 1.4 Технология приготовления, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд и закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента	30
				Тема 1.5 Технология приготовления, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд и закусок из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента	54

				Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета	
ПК 4.1, 4.2, 4.3, 4.4, 4.5,	ПМ.04 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента	144	-подготовка, уборка рабочего места; выбор, подготовка к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов; выбор, оценка качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов; приготовление, творческое оформление, эстетичная подача салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных; упаковка, складирование неиспользованных продуктов; порционирование (комплектования), упаковка на вынос, хранение с учетом требований к безопасности готовой продукции; ведение расчетов с потребителями	Тема 1.1 Технология приготовления, творческое оформление и подготовка к реализации холодных сладких блюд и десертов.	48
				Тема 1.2 Приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих сладких блюд и десертов	36
				Тема 1.3 Технология приготовления, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента	24
				Тема 1.4 Технология приготовления, творческое оформление и подготовка к реализации горячих напитков	36
				Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета	
ПК 5.1, 5.2, 5.3, 5.4,	ПМ. 05. Приготовление и оформление и подготовка к реализации	216	-подготовка, уборка рабочего места; выбор, подготовка к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов,	Тема 1.1 Технология приготовления фаршей и отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.	48

5,5	хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	864	весоизмерительных приборов; выбор, оценка качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов; приготовление, хранение фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов; подготовка отделочных полуфабрикатов промышленного производства; приготовление, подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе региональных; порционирование (комплектование), эстетичная упаковка на вынос, хранении с учетом требований к безопасности; ведение расчетов с потребителями	Тема 1.2 Технология приготовления, творчески оформлять, подготовка к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента	66
				Тема 1.3 Технология приготовления, творчески оформлять, подготовка к реализации мучных мелкоштучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента.	60
				Тема 1.4.Технология приготовления, творчески оформлять, подготовка к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента.	42
				Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета	
	Всего часов	864			864

3.2Содержание производственной практики

Код и наименование профессиональных модулей и тем производственной практики	Содержание занятий	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
ПМ 01. Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента		72	

Тема 1.1 Обработка, приготовление и подготовка полуфабрикатов из овощей, грибов.	Содержание:	12	
	1. Обработка различными способами с учетом рационального использования сырья, материалов других ресурсов традиционных видов овощей, плодов и грибов (вручную и механическим способом). Подготовка овощей к фаршированию.	6	3
	2. Освоение приемов простой и фигурной нарезки овощей. Охлаждение и упаковка	6	3
Тема 1.2 Обработка, приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд и кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья.	Содержание:	24	
	1. Освоение приемов обработки рыбы с костным скелетом (чешуйчатая, бесчешуйчатая) и осетровых пород. Освоение приемов приготовления полуфабрикатов из рыбы для варки, припускания, жарки, и запекания.	6	3
	2. Подготовка сырья к производству. Приготовление рубленой и котлетной массы из рыбы, полуфабрикатов из рыбы (рулет, котлеты, биточки, фрикадельки и др.).	6	3
	3. Обработка и подготовка сырья к производству. Приготовление полуфабрикатов из морепродуктов. Замораживание, охлаждение и хранение. Упаковка на вынос.	6	3
	4. Обработка и подготовка сырья к производству. Приготовление полуфабрикатов из морепродуктов. Замораживание, охлаждение и хранение. Упаковка на вынос.	6	3
Тема 1.3 Обработка, разделка и приготовление полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд и кулинарных изделий из говядины, баранины, свинины и телятины	Содержание:	18	
	1. Обработка, разделка и приготовления крупнокусковых, порционных, мелкокусковых полуфабрикатов из мяса говядины и телятины. Охлаждение и упаковка.	6	3
	2. Приготовление крупнокусковых, порционных, мелкокусковых полуфабрикатов из баранины и свинины. Охлаждение и упаковка.	6	3
	3. Подготовка сырья к производству. Приготовление полуфабрикатов из мясной рубленой и котлетной массы. Охлаждение и упаковка	6	3

Тема 1.4 Обработка, подготовка и приготовление полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд и кулинарных изделий из домашней птицы, дичи, кролика.	Содержание:	18	
	1. Обработка и разделка домашней птицы. Приготовление порционных и мелкокусковых полуфабрикатов из домашней птицы. Приготовление котлетной массы из домашней птицы и полуфабрикатов из неё. Сроки, условия хранения в охлажденном и замороженном виде.	6	3
	2. Обработка и разделка домашней птицы. Приготовление порционных и мелкокусковых полуфабрикатов из домашней птицы. Приготовление котлетной массы из домашней птицы и полуфабрикатов из неё. Сроки, условия хранения в охлажденном и замороженном виде.	6	3
	3. Обработка и разделка дичи, кролика Приготовление порционных и мелкокусковых полуфабрикатов из дичи и кролика. Приготовления котлетной массы из дичи, кролика и полуфабрикатов из неё. Сроки, условия хранения в охлажденном и замороженном виде. Охлаждение и упаковка.	6	3
	Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета		
ПМ.02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента		252	
Тема 1.1 Технология приготовления, творческое оформление и реализация блюд из овощей и грибов	Содержание:	36	
	1. Технология приготовления блюд из и гарниров из вареных и припущенных овощей (картофель метрдутель, припущенная цветная капуста, фасоль отварная, овощи припущенные). Условия и сроки реализации. Температура подачи. Упаковка на вынос.	6	3
	2. Технология приготовления блюд из жареных и запеченных и овощей (лук фри, зразы и крокеты картофельные, овощи запеченные в соусе, запеканки , пудинги). Условия и сроки реализации. Температура подачи. Упаковка на вынос.	6	3

	3. Технология приготовления блюд из жареных и запеченных и овощей (лук фри, зразы и крокеты картофельные, овощи запеченные в соусе, запеканки, пудинги). Условия и сроки реализации. Температура подачи. Упаковка на вынос.	6	3
	4. Технология приготовления блюд из фаршированных овощей (фаршированные овощи, голубцы овощные, перец и кабачки фаршированные) Условия и сроки реализации. Температура подачи. Упаковка на вынос.	6	3
	5. Технология приготовления блюд из тушеных овощей (капуста тушеная, рагу овощное, свекла тушенная в сметане или соусе, морковь тушенная с рисом и черносливом) Условия и сроки реализации. Температура подачи. Упаковка на вынос.	6	3
	6. Технология приготовления блюд из грибов (грибы в сметанном соусе, грибы тушенные с картофелем, грибы фаршированные). Условия и сроки реализации. Температура подачи. Упаковка на вынос.	6	3
	Содержание:	18	
Тема 1.2 Технология приготовления бульонов, отваров разнообразного ассортимента.	1. Технология приготовления отваров: грибного, овощного. Приготовления бульонов: мясного, мясо - костного, рыбного, из птицы. Условия и сроки реализации. Температура подачи. Упаковка на вынос.	6	3
	2. Консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с заказом, эффективно использовать профессиональную терминологию	6	3
	3. Подготавливать готовую продукцию, полуфабрикаты высокой степени готовности к хранению (охлаждению и замораживанию готовой продукции с учетом обеспечения ее безопасности), правильной организации хранения.	6	3
Тема:1.3 Технология приготовления	Содержание:	24	

и творческое оформление супов разнообразного ассортимента.	1. Технология приготовления и отпуск заправочных супов: щей, борщей, рассольников, солянок, супов с макаронными изделиями, домашней лапшой, крупой и бобовыми. Оценка качества заправочных супов. Условия и сроки реализации. Температура подачи. Упаковка на вынос.	6	3
	2. Технология приготовления и отпуск молочных, сладких, холодных супов. Оценка качества. Условия и сроки их реализации. Температура подачи. Упаковка на вынос..	6	3
	3. Технология приготовления и отпуск заправочных супов: щей, борщей, рассольников, солянок, супов с макаронными изделиями, домашней лапшой, крупой и бобовыми. Оценка качества заправочных супов. Условия и сроки реализации. Температура подачи. Упаковка на вынос.	6	3
	4. Технология приготовления и отпуск молочных, сладких, холодных супов. Оценка качества. Условия и сроки их реализации. Температура подачи. Упаковка на вынос..	6	3
Тема 1.4 Технология приготовления горячих соусов разнообразного ассортимента.	Содержание:	18	
	1. Технология приготовления соуса красного основного и его производных, соус белого основного и его производных. Условия и сроки реализации. Температура подачи. Упаковка на вынос.	6	3
	2. Технология приготовления соуса красного основного и его производных, соус белого основного и его производных. Условия и сроки реализации. Температура подачи. Упаковка на вынос.	6	3
	3. Технология приготовления сметанных, молочных соусов и их производных. Технология приготовления яично-масляных соусов. Условия и сроки реализации. Требования к качеству. Температура подачи. Упаковка на вынос.	6	3
Тема 1.5 Технология приготовления,	Содержание:	12	

творческое оформление горячих блюд и гарниров, закусок разнообразного ассортимента из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий.	1. Подготовка сырья. Приготовление и подача блюд и гарниров из круп (котлеты, биточки, запеканки, пудинги, крупеники) и бобовых. Условия и сроки реализации. Температура подачи. Упаковка на вынос.	6	3
	2. Технология приготовления блюда гарниров из макаронных изделий (макаронник, лапшевник). Условия и сроки реализации. Температура подачи. Упаковка на вынос	6	3
Тема 1.6 Технология приготовления, творческое оформление горячих блюд и кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента из яиц, творога, сыра, муки	Содержание	54	
	1 Технология приготовления блюд из вареных яиц (всмятку, «в мешочек», вкрутую, французский пашот). Условия и сроки реализации. Температура подачи. Упаковка на вынос.	6	3
	2 Технология приготовления блюд из жареных яиц (яичница-глазунья, яичница- глазунья с мясными продуктами, омлет натуральный, смешанный омлет, драчена.). Условия и сроки реализации. Температура подачи. Упаковка на вынос.	6	3
	3 Технология приготовления блюд из сыра(сыр жареный, сырный скрэмбл, жареный сыр сулугуни) Условия и сроки реализации. Температура подачи. Упаковка на вынос.	6	3
	4 Технология приготовления горячих блюд из творога (вареники, сырники, творожники, запеканки).Технология приготовления теста для блинчиков, дрожжевых блинов и оладий и изделий из данных видов теста (блинчики, блинов с различными фаршами, оладьи с наполнителем). Условия и сроки реализации. Температура подачи Упаковка на вынос.	6	3
	5 Технология приготовления пресного теста и изделий из него(лапша домашняя, пельмени, вареники, манты). Условия и сроки реализации. Температура подачи Упаковка на вынос.	6	3
	6 Технология приготовления блюд из жареных яиц (яичница-глазунья, яичница- глазунья с мясными продуктами, омлет натуральный, смешанный омлет, драчена.). Условия и сроки реализации. Температура подачи. Упаковка на вынос.	6	3

	7	Технология приготовления теста для блинчиков, дрожжевых блинов и оладий и изделий из данных видов теста (блинчики, блинов с различными фаршами, оладьи с наполнителем). Условия и сроки реализации. Температура подачи Упаковка на вынос.	6	3
	8	Технология приготовления горячих блюд из творога (вареники, сырники, творожники, запеканки). Условия и сроки реализации. Температура подачи Упаковка на вынос.	6	3
	9	Технология приготовления пресного теста и изделий из него(лапша домашняя, пельмени, вареники, манты). Условия и сроки реализации. Температура подачи Упаковка на вынос.	6	3
Тема 1.7 Технология приготовления, творческое оформление горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента.	Содержание:		36	
	1	Технология приготовления блюд из отварной рыбы (рыба отварная с соусом польским, с белым соусом и его производными).	6	3
	2	Технология приготовления блюд из припущенной рыбы (рыба в соусе «Белое вино», «Рассолс», припущенная по-русски и т.п.). Условия и сроки реализации. Температура подачи. Упаковка на вынос.	6	3
	3	Технология приготовления блюд из жареной рыбы основным способом, во фритюре (рыба жареная по-ленинградски, рыба орли). Технология приготовления блюд из запеченной рыбы (запеченная по-русски, солянка из рыбы на сковороде и т.п.). Условия и сроки реализации. Температура подачи. Упаковка на вынос.	6	3
	4	Технология приготовления и творческое оформление и подача блюд из тушеной рыбы. Условия и сроки реализации. Температура подачи. Упаковка на вынос.	6	3

	5 Технология приготовления блюд из рубленой и котлетной массы (котлеты, биточки, зразы, тельное, фрикадельки, рулеты и т.п.). Условия и сроки реализации. Температура подачи. Упаковка на вынос.	6	3
	6 Технология приготовления и творческое оформление и подача горячих блюд из морепродуктов (кальмары, мидии, креветки) Условия и сроки реализации. Температура подачи. Упаковка на вынос.	6	3
	Содержание	48	
Тема 1.8. Технология приготовления, оформление горячих блюд, кулинарных изделий и закусок из мяса и домашней птицы, кролика и дичи	1. Технология приготовления блюда закусок из отварного мяса (отварная говядина, свинина, баранина, котлеты натуральные паровые). Технология приготовления блюд из жареного мяса и субпродуктов (ростбиф, филе, лангеты, бифштексы, антрекот, шницель, бефстроганов и т.п.). Условия и сроки реализации. Температура подачи. Упаковка на вынос.	6	3
	2. Технология приготовления блюд и закусок из тушеного мяса и субпродуктов (мясо шпигованное, мясо духовое, гуляш, азу, плов). Упаковка на вынос. Условия и сроки реализации. Температура подачи.	6	3
	3. Технология приготовления, творческое оформление и подача блюд из запеченного мяса (солянка сборная на сковороде, голубцы с мясом и рисом, говядины запечённой в соусе). Упаковка на вынос. Условия и сроки реализации. Температура подачи.	6	3
	4. Технология приготовления блюд из рубленой массы (бифштекс рубленый, рубленый с яйцом и луком, шницель натуральный рубленый). Технология приготовления блюд из котлетной массы (котлеты, биточки, зразы, рулеты, тефтели). Условия и сроки реализации. Температура подачи. Упаковка на вынос.	6	3
	5. Технология приготовления блюд из рубленой массы (бифштекс рубленый, рубленый с яйцом и луком, шницель натуральный рубленый). Технология приготовления блюд из	6	3

	котлетной массы (котлеты, биточки, зразы, рулеты, тефтели). Условия и сроки реализации. Температура подачи. Упаковка на вынос.		
	6. Технология приготовления блюд из субпродуктов(рагу из субпродуктов, сердце или легкое в соусе (гуляш),печень тушенная в соусе). Условия и сроки реализации. Температура подачи. Упаковка на вынос.	6	3
	7. Технология приготовления горячих блюд из кур (чахохбили, цыплят - табака, птица или кролик по-столичному). Технология приготовления горячих блюд из утки и гуся индейки (гусь, утка фаршированные) Хранение с учетом температуры подачи на раздаче.	6	3
	8. Технология приготовления горячих блюд из кур (чахохбили, цыплят - табака, птица или кролик по-столичному). Технология приготовления горячих блюд из утки и гуся индейки (гусь, утка фаршированные) Хранение с учетом температуры подачи на раздаче.	6	
	9. Технология приготовления блюда из дичи(пернатая дичь жареная в сметане). Оценка качества готовых блюд перед отпуском, упаковкой на вынос. Хранение с учетом температуры подачи на раздаче.	6	3
	Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета		
ПМ.03 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента.		180	
Тема 1.1 Технология приготовления холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента.	Содержание	18	
	1. Технология приготовления, подготовка к реализации, непродолжительное хранение холодных соусов и заправок на растительном масле(майонез с корнишонами (тартар),с	6	3

	зеленью(равигот)с томатом(шарон), заправка салатная, заправка горчичная для салатов, сельди). Требования к качеству, условия и сроки хранения. Упаковка на вынос.		
	2. Технология приготовления, подготовка к реализации, непродолжительное хранение холодных соусов и заправок на растительном масле(майонез с корнионами (тартар),с зеленью(равигот)с томатом(шарон), заправка салатная, заправка горчичная для салатов, сельди). Требования к качеству, условия и сроки хранения. Упаковка на вынос.	6	3
	3. Технология приготовления, оформление и подготовка к реализации, непродолжительное хранение соусов на уксусе и сладких соусов(маринад овощной с томатом, соус –хрен со сметаной и свеклой, соус шоколадный, абрикосовый, яблочный). Технология приготовления сметанных заправок с зеленью. Требования к качеству, условия и сроки хранения. Упаковка на вынос.	6	3
	Содержание	42	
Тема 1.2 Технология приготовления, творческое оформление и подготовка к реализации салатов разнообразного ассортимента.	1. Технология приготовления и подготовка к реализации, салатов из сырых овощей. Условия и сроки реализации. Требования к качеству, условия и сроки хранения. Упаковка на вынос.	6	3
	2. Технология приготовления салатов-коктейлей (закусочных и десертных). Условия и сроки реализации. Требования к качеству, условия и сроки хранения. Упаковка на вынос.	6	3
	3. Технология приготовления и подготовка к реализации, салатов из сырых овощей. Условия и сроки реализации. Требования к качеству, условия и сроки хранения. Упаковка на вынос.	6	3
	4. Технология приготовления и творческое оформление салатов из вареных овощей, винегретов. Требования к качеству, условия и сроки хранения. Упаковка на вынос.	6	3

	5. Технология приготовления и творческое оформление салатов из вареных овощей, винегретов. Требования к качеству, условия и сроки хранения. Упаковка на вынос.	6	3
	6. Технология приготовления и творческое оформление салатов из мяса и птицы (мясной, «Столичный», «Цезарь», салаты из птицы). Условия и сроки реализации. Требования к качеству, условия и сроки хранения. Упаковка на вынос.	6	3
	7. Технология приготовления и творческое оформление салатов из рыбы и морепродуктов. Условия и сроки реализации. Требования к качеству, условия и сроки хранения. Упаковка на вынос.	6	3
	Содержание	36	
Тема 1.3 Технология приготовления, творческое оформление и подготовка к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента.	1. Технология приготовления и творческое оформление открытых, закрытых, сладких и горячих бутербродов, канапе, волованов, корзиночек с различными наполнителями. Требования к качеству, условия и сроки хранения. Упаковка на вынос.	6	3
	2. Технология приготовления и творческое оформление открытых, закрытых, сладких и горячих бутербродов, канапе, волованов, корзиночек с различными наполнителями. Требования к качеству, условия и сроки хранения. Упаковка на вынос.	6	3
	3. Технология приготовления и творческое оформление холодных закусок из овощей, рыбы и нерыбного сырья (сельдь с картофелем и маслом, жареная рыба под маринадом ,крабы и креветки под майонезом). Требования к качеству, условия и сроки хранения. Упаковка на вынос	6	3
	4. Технология приготовления и творческое оформление холодных закусок из овощей, рыбы и нерыбного сырья (сельдь с картофелем и маслом, жареная рыба под маринадом ,крабы и креветки под майонезом). Требования к качеству, условия и сроки хранения. Упаковка на вынос.	6	3
	5. Технология приготовления и творческое оформление	6	3

	холодных закусок из мяса и птицы (мясо(язык, птица) отварное с гарниром, ветчина с гарниром). Требования к качеству, условия и сроки хранения. Упаковка на вынос.		
	6. Технология приготовления и творческое оформление холодных закусок из мяса и птицы (мясо(язык, птица) отварное с гарниром, ветчина с гарниром). Требования к качеству, условия и сроки хранения. Упаковка на вынос.	6	
	Содержание	30	
Тема 1.4 Технология приготовления, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд и закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента	1. Технология приготовления и творческое оформление холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья(рыба под маринадом,). Требования к качеству, условия и сроки хранения. Упаковка на вынос.	6	3
	2. Технология приготовления и творческое оформление холодных блюд из рыбы (рыба заливная, рыба форшмак из сельди). Требования к качеству, условия и сроки хранения. Упаковка на вынос.	6	3
	3. Технология приготовления и творческое оформление холодных блюд из рыбы (рыба фаршированная). Требования к качеству, условия и сроки хранения. Упаковка на вынос.	6	3
	4. Технология приготовления и творческое оформление холодных блюд из рыбы (рыба заливная, рыба форшмак из сельди). Требования к качеству, условия и сроки хранения. Упаковка на вынос.	6	3
	5. Технология приготовления и творческое оформление холодных блюд из рыбы (рыба фаршированная). Требования к качеству, условия и сроки хранения. Упаковка на вынос.	6	3
Тема 1.5 Технология приготовления, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд и закусок из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента	Содержание:	54	
	1. Технология приготовления творческое оформление блюд из мяса (рулет фаршированных ,ассорти мясное, паштет из печени). Требования к качеству, условия и сроки хранения. Упаковка на вынос.	6	3

	2. Технология приготовления и творческое оформление холодных блюд и закусок из мяса (мясо заливное, язык заливной, студень заливной, заливное ассорти). Требования к качеству, условия и сроки хранения. Упаковка на вынос.	6	3
	3. Технология приготовления творческое оформление блюд и закусок из домашней птицы (курица фаршированная (галантин), птица жаренная, паштет из куриной печени, гусиная печень заливная, заливное из птицы). Требования к качеству, условия и сроки хранения. Упаковка на вынос.	6	3
	4. Технология приготовления творческое оформление блюд и закусок из домашней птицы (курица фаршированная (галантин), птица жаренная, паштет из куриной печени, гусиная печень заливная, заливное из птицы). Требования к качеству, условия и сроки хранения. Упаковка на вынос.	6	3
	5. Технология приготовления творческое оформление блюд и закусок из кролика. Требования к качеству, условия и сроки хранения. Упаковка на вынос	6	3
	6. Технология приготовления творческое оформление блюд и закусок из индейки. Требования к качеству, условия и сроки хранения. Упаковка на вынос.	6	3
	7. Технология приготовления творческое оформление блюд из дичи (заливное из филе дичи, паштет из дичи, дичь под майонеза). Требования к качеству, условия и сроки хранения. Упаковка на вынос.	6	3
	8. Оценивать качество, безопасность и соответствие основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним технологическим требованиям к бутербродам, салатам и простых холодных блюд и закусок при приемке продуктов со склада.	6	3
	9. Подобрать производственно-технологическое оборудование, инвентарь, инструменты и методы безопасного использования их при выполнении следующих действий в холодном цехе: взвешивания/измерения, нарезке вручную и	6	3

	на слайсере, измельчение, смешивание, прослаивание, порционирование, фарширование, взбивание, настаивание, запекание, варке, охлаждение, заливание желе		
	Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета		
ПМ. 04 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента		144	
Тема 4.1 Технология приготовления, творческое оформление и подготовка к реализации холодных сладких блюд и десертов.	Содержание	48	
	1. Технология приготовления, оформление холодных сладких блюд (компот из смеси сухофруктов, свежих плодов или ягод, консервированных фруктов). Требования к качеству, условия и сроки хранения. Упаковка на вынос.	6	3
	2. Технология приготовления, оформление холодных сладких блюд (кисель из свежих ягод, молочный кисель). Требования к качеству, условия и сроки хранения.	6	3
	3. - Технология приготовления, оформление холодных сладких блюд (карпачо или тартар из свежих фруктов, ягод; фруктовые супы). Требования к качеству, условия и сроки хранения. Упаковка на вынос.	6	3
	4. Технология приготовления железированных сладких блюд (желе из плодов и ягод свежих из яблок, лимонов молока и многослойное желе). Требования к качеству, условия и сроки хранения. Упаковка на вынос.	6	3
	5. Технология приготовления железированных сладких блюд (мусс клюквенный, мусс яблочный на манной крупе). Требования к качеству, условия и сроки хранения. Упаковка на вынос.	6	3
	6. Технология приготовления железированных сладких блюд (самбук абрикосовый, самбук из йогурта творожной массы). Требования к качеству, условия и сроки хранения. Упаковка на вынос..	6	3

	7. Технология приготовления сливочного пломбира, сорбета. Порционирование (комплектование). Требования к качеству, условия и сроки хранения. Упаковка на вынос.	6	3
	8. Технология приготовления, оформление различного желе, панакоты, парфе. Требования к качеству, условия и сроки хранения. Упаковка на вынос.	6	3
	Содержание	36	
Тема 1.2. Приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих сладких блюд и десертов.	1. Технология приготовления горячих сладких блюд из яблок: (яблоки в тесте, шарлотка, фламбированные фрукты). Требования к качеству, условия и сроки хранения. Упаковка на вынос.	6	3
	2. Технология приготовления горячих сладких блюд (пудинг рисовый, сухарный и банановый десерт). Требования к качеству, условия и сроки хранения. Упаковка на вынос.	6	3
	3. Технология приготовления горячих сладких блюд (суфле фруктового, каша Гурьевская). Требования к качеству, условия и сроки хранения. Упаковка на вынос.	6	3
	4. Технология приготовления горячих сладких блюд из концентратов(кисель из концентратов на плодовых или ягодных экстрактов). Требования к качеству, условия и сроки хранения. Упаковка на вынос.	6	3
	5. Технология приготовления, оформление блинные мешочки с фруктами, сладкие роллы из блинчиков, с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции. Требования к качеству, условия и сроки хранения. Упаковка на вынос.	6	3
	6. Подготовка свежих плодов, ягод и дополнительного сырья к производств. Технология приготовления чипсов из овощей, фруктов, цитрусовых; тулипное тесто. Технология приготовления горячих сладких блюд (блинчики, роллы). Требования к качеству, условия и сроки хранения. Упаковка	6	3

	на вынос.		
Тема 1.3. Технология приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента	Содержание	24	
	1. Выбор, применение, комбинирование методов приготовления холодных напитков, сложного ассортимента с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов. Требования к качеству, условия и сроки хранения. Упаковка на вынос	6	3
	2. Технология приготовления холодных напитков(кваса хлебного, крушонов, малиновый айс-крим).Требования к качеству, условия и сроки хранения. Упаковка на вынос	6	3
	3. Технология приготовления холодных напитков(чай холодный, кофе –гляссе, молочный коктейль) Требования к качеству, условия и сроки хранения. Упаковка на вынос	6	3
	4. Технология приготовления холодных напитков(напиток «Петровский», молочный прохладительный напиток с джемом). Технология приготовления холодных напитков (крушон клубничный, ананасовый, отвар шиповника). Требования к качеству, условия и сроки хранения. Упаковка на вынос	6	3
Тема 1.4.Технология приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации горячих напитков	Содержание	36	
	1. Технология приготовления горячих сладких напитков (чай, чай фруктовый, чай зеленый, травяной чай) Требования к качеству, условия и сроки хранения. Упаковка на вынос	6	3
	2. Технология приготовления горячих напитков (кофе из свежесмолотых зерен, кофе с молочными продуктами, капучино, латте). Требования к качеству, условия и сроки хранения. Упаковка на вынос	6	3
	3. Технология приготовления горячих напитков(кофе на молоке(по –варшавски),кофе по восточному, кофе со	6	3

	взбитыми сливками(по-венски). Требования к качеству, условия и сроки хранения. Упаковка на вынос		
	4. Технология приготовления горячих напитков(сбитень, глитвейна, пунша, грога кофе по –восточному (по-турецки). Требования к качеству, условия и сроки хранения. Упаковка на вынос	6	3
	5. Технология приготовления горячих напитков(сбитень, глитвейна, пунша, грога кофе по –восточному (по-турецки). Требования к качеству, условия и сроки хранения. Упаковка на вынос	6	3
	6. Технология приготовления вегетарианских горячих напитков. Технология приготовления вегетарианских сладких блюд и десертов с учетом рационального расхода продуктов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции.Требования к качеству, условия и сроки хранения. Упаковка на вынос 7.	6	3
	Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета		
ПМ. 05. Приготовление и оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента		216	
	Содержание	48	
Тема 1.1 Технология приготовления фаршей и отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.	1. Технология приготовления сиропов, жженки, помады. Хранение с соблюдением температурного режима.	6	2
	2. Технология приготовления отделочных полуфабрикатов: глазури сырцовой и заварной, различной карамели, темперирование шоколада, марципана. Хранение с соблюдением температурного режима.	6	2
	3. Технология приготовления кремов: масляного, белкового, заварного, сливочного, сливочно-сметанного.	6	3

	Хранение с соблюдением температурного режима.		
	4. .Технология приготовления сахаристых полуфабрикатов для пропитки тортов и пирожных Хранение с соблюдением температурного режима.	6	3
	5. Технология приготовления фаршей и начинок из различных видов сырья. Хранение с соблюдением температурного режима. Упаковка на вынос .	6	3
	6. Технология приготовления глазури, марципана. грильяжа. Хранение с соблюдением температурного режима.	6	3
	7. Технология приготовления глазури, марципана. грильяжа. Хранение с соблюдением температурного режима.	6	3
	8. Технология приготовления отделочных полуфабрикатов: сироп инвертный, для промочки; помады основной, молочной. Хранение с соблюдением температурного режима.	6	3
	Содержание	66	
Тема 1.2 Технология приготовления, творчески оформлять, подготовка к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента	1. Технология приготовления хлебобулочных изделий и хлеба, подготовка к реализации. Приготовление хлеба из муки высшего, 1 и 2- го сорта. Хранение с соблюдением температурного режима. Упаковка на вынос	6	3
	2. Технология приготовления простых хлебобулочных изделий из дрожжевого опарного и безопарного теста. Хранение с соблюдением температурного режима. Упаковка на вынос.	6	3
	3. Технология приготовления простых хлебобулочных изделий из дрожжевого слоеного теста. Хранение с соблюдением температурного режима. Упаковка на вынос	6	3
	4. Технология приготовления изделий подготовка к реализации изделий из сдобно пресного теста(ватрушки, сочни с творогом, печенье «Косичка»). Хранение с соблюдением температурного режима. Упаковка на вынос .	6	3

	5. Техника приготовления слоеного теста и изделий из него (языки слоеные, яблоки в слойке, рожки слоеные). Хранение с соблюдением температурного режима. Упаковка на вынос	6	3
	6. Технология приготовления изделий из пряничного и песочного теста Выбор, подготовка смесей пряностей для пряничного теста (сухие духи) с учетом их сочетаемости с основным продуктом. Хранение с соблюдением температурного режима. Упаковка на вынос .	6	3
	7. Приготовления изделий из пряничного теста(коржики сахарные, коврижки медовые). Хранение с соблюдением температурного режима. Упаковка на вынос	6	3
	8. Приготовления изделий из песочного теста (печенье «листики», рожок песочный с маком, печенье творожное). Хранение с соблюдением температурного режима. Упаковкой на вынос.	6	3
	9. Технология приготовления из заварного и воздушного теста. Технология приготовления изделий из заварного теста (булочки со сливками, печенье с сыром).Хранение с соблюдением температурного режима. Упаковка на вынос.	6	3
	10. Приготовления изделий из песочного теста (печенье «листики», рожок песочный с маком, печенье творожное). Хранение с соблюдением температурного режима. Упаковкой на вынос.	6	3
	11. Технология приготовления изделий из бисквитного теста(пирог с повидлом, пирог «Балтика», рулет фруктовый). Хранение с соблюдением температурного режима. Упаковка на вынос	6	3
Тема .1.3 Технология приготовления, творчески оформлять, подготовка к реализации мучных мелкоштучных кондитерских изделий разнообразного	Содержание	60	
	1. Технология приготовления, оформление, мучных мелкоштучных кондитерских изделий. Хранение с соблюдением температурного режима. Упаковка на вынос.	6	3

ассортимента.	2. Технология приготовления мелкоштучных изделий из заварного теста. Хранение с соблюдением температурного режима. Упаковка на вынос.	6	3
	3. Технология приготовления мелкоштучных изделий из бисквита. Хранение с соблюдением температурного режима. Упаковка на вынос.	6	3
	4. Технология приготовления мелкоштучных изделий из песочного теста. Технология приготовления мелкоштучных изделий из вафельного теста. Хранение с соблюдением температурного режима. Упаковка на вынос.	6	3
	5. Технология приготовления мелкоштучных и изделий из слоеного теста. Хранение с соблюдением температурного режима. Упаковка на вынос.	6	3
	6. Технология приготовления мелкоштучных изделий из орехового теста. Хранение с соблюдением температурного режима. Упаковка на вынос.	6	3
	7. Технология приготовления мелкоштучных изделий из воздушного теста. Хранение с соблюдением температурного режима. Упаковка на вынос	6	3
	8. Технология приготовления мелкоштучных изделий из крошковой массы. Хранение с соблюдением температурного режима. Упаковка на вынос.	6	3
	9. Технология приготовления мелкоштучных полуфабрикатов и изделий из сахарного теста. Хранение с соблюдением температурного режима. Упаковка на вынос	6	3
	10. Технология приготовления мелкоштучных изделий из комбинированного теста. Хранение с соблюдением температурного режима. Упаковка на вынос.	6	3
	Тема .1.4 Технология приготовления, творчески оформлять, подготовка к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента	Содержание	42
1. Технология приготовления, оформление, бисквитных, песочных, слоенных пирожных. Технология приготовления пирожных «Слойка с кремом», «Трубочки и Муфточки с кремом», «песочное с кремом», «песочное желейное», « рулет		6	3

	шоколадно-фруктовый», «Штафетка». Хранение с соблюдением температурного режима. Упаковка на вынос		
	2. Технология приготовления, оформление, бисквитных, песочных, слоенных пирожных. Технология приготовления пирожных «Слойка с кремом», «Трубочки и Муфточки с кремом», «песочное с кремом», «песочное желейное», « рулет шоколадно-фруктовый», «Штафетка». Хранение с соблюдением температурного режима. Упаковка на вынос	6	3
	3. Технология приготовления миндальных, заварных, воздушных пирожных. Технология приготовления пирожных «Миндальное», «Варшавское». Трубочки с обсыпкой», «Трубочки с белковым кремом», «Танечка». Хранение с соблюдением температурного режима. Упаковка на вынос.	6	3
	4. Технология приготовления тортов из бисквитного и песочного теста. Технология приготовления тортов «Ленинградский», «Абрикотин», «Сказка», «Кофейный», «Прага». Хранение с соблюдением температурного режима. Упаковка на вынос.	6	3
	5. Технология приготовления тортов из слоенного и миндального теста. Технология приготовления тортов «Миндально -фруктовый», «Крещатик», «Спортивный», «Слоеный с кремом». Хранение с соблюдением температурного режима. Упаковка на вынос.	6	3
	6. Технология приготовления тортов из воздушно – орехового, воздушного теста .Хранение с соблюдением температурного режима. Упаковка на вынос	6	3
	7. Технология приготовления тортов «Полет», «Киевский», «Паутинка», «Ярославна». Хранение с соблюдением температурного режима. Упаковка на вынос	6	3
	Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета		
Всего		864	

Для характеристики уровня освоения учебного материала используются следующие обозначения:

- 1 – ознакомительный (узнавание ранее изученных объектов, свойств);
- 2 – репродуктивный (выполнение деятельности по образцу, инструкции или под руководством);
- 3-продуктивный (планирование и самостоятельное выполнение деятельности, решение проблемных задач)

4 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

4.1 Требования к материально-техническому обеспечению

-
Производственная практика проходит на предприятиях, осуществляющих организацию производства и реализации продукции собственного производства: кафе «Россиянка» ИП Кононенко, ресторан «Аврора», ИП Шинкаренко кафе «Старый замок», ИП Роговая кафе «Бриз».

Оборудование предприятий и технологическое оснащение рабочих мест производственной практики должно соответствовать содержанию профессиональной деятельности и дать возможность обучающемуся овладеть профессиональными компетенциями по всем видам деятельности, предусмотренных программой, с использованием современных технологий, материалов и оборудования.

Кухня организации питания:

- Весы настольные электронные;
- Пароконвектомат;
- Конвекционная печь или жар;
- Микроволновая печь;
- Расстоечный шкаф;
- Плита электрическая;
- Фритюрница;
- Электрогриль (жарочная поверхность);
- Шкаф холодильный;
- Шкаф морозильный;
- Шкаф шоковой заморозки;
- Льдогенератор;
- Стол холодильный с охлаждаемой горкой;
- Тестораскаточная машина;
- Планетарный миксер;
- Диспенсер для подогрева тарелок;
- Блендер (ручной с дополнительной насадкой для взбивания);
- Мясорубка;
- Овощерезка;
- Процессор кухонный;
- Слайсер;

- Кутгер или бликсер (для тонкого измельчения продуктов);
- Миксер для коктейлей;
- Соковыжималки (для цитрусовых, универсальная);
- Машина для вакуумной упаковки;
- Кофемашина с капучинатором;
- Ховоли (оборудование для варки кофе на песке);
- Кофемолка;
- Лампа для карамели;
- Аппарат для темперирования шоколада;
- Сифон;
- Газовая горелка (для карамелизации);
- Машина посудомоечная;
- Стол производственный с моечной ванной;
- Стеллаж передвижной;
- Моечная ванна двухсекционная.
-
- **Кондитерский цех организации питания:**
- Весы настольные электронные
- Конвекционная печь
- Микроволновая печь
- Подовая печь (для пиццы)
- Расстоечный шкаф
- Плита электрическая
- Шкаф холодильный
- Шкаф морозильный
- Шкаф шоковой заморозки
- Тестораскаточная машина (настольная)
- Планетарный миксер (с венчиками: прутковый, плоско-решетчатый, спиральный) Тестомесильная машина (настольная)
- Миксер (погружной)
- Мясорубка
- Кутгер
- Соковыжималки (для цитрусовых, универсальная)
- Пресс для пиццы
- Лампа для карамели

- Аппарат для темперирования шоколада
- Сифон
- Газовая горелка (для карамелизации)
- Термометр инфрокрасный
- 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

4.2. Информационное обеспечение производственной практики

Перечень рекомендуемых учебных изданий, интернет ресурсов, дополнительной литературы.

4.2.1. Основные печатные и электронные издания:

1. Бессарабов, Б. Ф. Технология производства яиц и мяса птицы на промышленной основе : учебное пособие / Б. Ф. Бессарабов, А. А. Крыканов, Н. П. Могильда. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 336 с. — ISBN 978-5-8114-5992-6. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/146925> (дата обращения: 15.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

2. Долганова, Н. В. Микробиологические основы технологии переработки гидробионтов : учебное пособие для спо / Н. В. Долганова, Е. В. Першина, З. К. Хасанова. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 288 с. — ISBN 978-5-8114-6516-3. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/148042> (дата обращения: 18.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

3. Донченко, Л. В. Концепция НАССР на малых и средних предприятиях : учебное пособие для спо / Л. В. Донченко, Е. А. Ольховатов. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 180 с. — ISBN 978-5-8114-6457-9. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/148044> (дата обращения: 24.02.2021). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

4. Зайцева, Е. А. Приготовление блюд из рыбы, мяса, домашней птицы. Практикум для обучающихся по профессии «Повар, кондитер» : учебное пособие / Е. А. Зайцева, Н. В. Пушина, Ж. В. Морозова. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 176 с. — ISBN 978-5-8114-4126-6. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/148212> (дата обращения: 18.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

5. Зуев, Н. А. Технологическое оборудование мясной промышленности. Мясорубки : учебное пособие для спо / Н. А. Зуев, В. В. Пеленко. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 80 с. — ISBN 978-5-8114-5895-0. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/146642> (дата обращения: 18.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

6. Кахикало, В. Г. Звероводство и кролиководство. Практическое руководство : учебное пособие для спо / В. Г. Кахикало, О. В. Назарченко, А. А. Баландин. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2021. — 328 с. — ISBN 978-5-8114-7116-4. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/155681> (дата обращения: 15.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.
7. Кахикало, В. Г. Технологии кролиководства : учебник для спо / В. Г. Кахикало, О. В. Назарченко, Н. Г. Фенченко. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 200 с. — ISBN 978-5-8114-5175-3. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/147322> (дата обращения: 15.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.
8. Кобцев, М. Ф. Скотоводство и технология производства молока и говядины. Практикум : учебное пособие для спо / М. Ф. Кобцев, Г. И. Рагимов, О. А. Иванова. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 192 с. — ISBN 978-5-8114-6576-7. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/148957> (дата обращения: 15.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.
9. Максимова, С. Н. Технология консервов из водных биологических ресурсов : учебное пособие для спо / С. Н. Максимова, З. П. Швидкая, Е. М. Панчишина. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 144 с. — ISBN 978-5-8114-6438-8. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/147349> (дата обращения: 18.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.
10. Мишанин, Ю. Ф. Рациональная переработка мясного и рыбного сырья : учебное пособие для спо / Ю. Ф. Мишанин, Г. И. Касьянов, А. А. Запорожский. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 720 с. — ISBN 978-5-8114-5691-8. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/147396> (дата обращения: 18.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.
11. Мишанин, Ю. Ф. Рациональная переработка мясного и рыбного сырья : учебное пособие для спо / Ю. Ф. Мишанин, Г. И. Касьянов, А. А. Запорожский. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 720 с. — ISBN 978-5-8114-5691-8. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/147396> (дата обращения: 15.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.
12. Мишанин, Ю. Ф. Рациональная переработка мясного и рыбного сырья : учебное пособие для спо / Ю. Ф. Мишанин, Г. И. Касьянов, А. А. Запорожский. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 720 с. — ISBN 978-5-8114-5691-8. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/147396> (дата обращения: 15.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.
13. Практические занятия по профессии «Повар, кондитер». Организация и проведение в условиях дуального обучения / Ж. В. Морозова, Н. В. Пушина, Е. А. Зайцева, Н. А. Кочурова. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 172 с. — ISBN 978-5-8114-3892-1. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/148178> (дата обращения: 18.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.
14. Самусенко, Л. Д. Скотоводство. Практикум : учебное пособие / Л. Д. Самусенко, А. В. Мамаев. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 240 с. — ISBN 978-5-8114-5636-9. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/146792> (дата обращения: 15.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.
15. Сыроделие: техника и технология : учебник для спо / И. И. Раманаускас, А. А. Майоров, О. Н. Мусина [и др.]. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 508 с. — ISBN 978-5-8114-6397-8. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/147257> (дата обращения: 18.12.2020). — Режим доступа:

для авториз. пользователей.

16. Термины и определения в области однородных групп продовольственного сырья и пищевых продуктов животного происхождения, торговли и общественного питания : учебно-справочное пособие для спо / О. А. Рязанова, М. А. Николаева, О. В. Евдокимова, В. М. Позняковский ; под общей редакцией В. М. Позняковского. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 288 с. — ISBN 978-5-8114-6498-2. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/148029> (дата обращения: 18.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

17. Технология производства и переработки продукции свиноводства : учебник для спо / В. Г. Кахикало, Н. Г. Фенченко, О. В. Назарченко, Н. И. Хайруллина. — Санкт-Петербург : Лань, 2021. — 340 с. — ISBN 978-5-8114-6820-1. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/153633> (дата обращения: 15.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

18. Товароведение и экспертиза мяса птицы, яиц и продуктов их переработки. Качество и безопасность : учебное пособие для спо / О. К. Мотовилов, В. М. Позняковский, К. Я. Мотовилов, Н. В. Тихонова. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2021. — 316 с. — ISBN 978-5-8114-7165-2. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/156629> (дата обращения: 18.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

19. Шокина, Ю. В. Методы исследования рыбы и рыбных продуктов : учебное пособие для спо / Ю. В. Шокина. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 148 с. — ISBN 978-5-8114-6366-4. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/147240> (дата обращения: 18.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

4.2.2 Дополнительные источники:

1. Учебник ресторатора: проектирование, оборудование, дизайн / Костас Катсигрис, Крис Томас; [пер. с англ. Прокофьев С.В.]. — М.: ООО Издательский дом «Ресторанные ведомости», 2008. — 576 с.: ил. — ISBN 978-5-98176-059-4.

2. Справочник шеф-повара (The Professional Chef) / Кулинарный институт Америки: Пер. с англ. — М.: Издательство ВВРРГ, 2007. — 1056 с.: ил.

3. Артёмова Е.Н. Основы технологии продукции общественного питания: учеб. пособие для высш. учеб. заведений / Е.Н.Артёмова. — 2-е изд., перераб. и доп. — М.: КНОРУС, 2008.336с.

4. Качурина Т.А. Кулинария. Рабочая тетрадь: учеб. пособие для нач. проф. образования / Т.А.Качурина. — 2-е изд., стер. М.: Академия, 2006. — 160 с.

5. Качурина Т.А. Основы физиологии питания, санитарии и гигиены. Рабочая тетрадь: учеб. пособие для нач. проф. образования / Т.А.Качурина. — М.: Академия, 2010. — 96 с.

6. Сопачева Т.А. Оборудование предприятий общественного питания. Рабочая тетрадь: учеб. пособие для нач. проф. образования / Т.А.Сопачева, М.В.Володина. — М.: Академия, 2010. — 112 с.

7. Долгополова С.В. Новые кулинарные технологии/С.В.Долгополова — М.: ЗАО «Издательский дом «Ресторанные ведомости», 2005.272 с.

8. CHEFART. Коллекция лучших рецептов/[сост. Федотова Илона Юрьевна]. — М.: ООО «Издательский дом «Ресторанные ведомости», 2016 320 с.: ил.

1. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования. Введ. 2015-01-М.: Стандартинформ, 2014.-III, 8 с.

2. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. Введ. 2016-01-01. М.: Стандартинформ, 2014.-III, 48 с.

3. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения. Введ. 2015-01-01. М.: Стандартинформ, 2014.-III, 10 с.

4. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия – Введ. 2016 – 01 – 01. М.: Стандартиформ, 2014. III, 12 с.
5. ГОСТ 30389 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования – Введ. 2016 – 01 – 01. – М.: Стандартиформ, 2014. III, 12 с.
6. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартиформ, 2014. – III, 11 с.
7. ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию. Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартиформ, 2014. III, 16 с.
8. ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартиформ, 2014. – III, 10 с.
9. Сборник технических нормативов – Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях/ под общ. ред. М.П. Могильного, В.А.Тутельяна. М.: ДеЛи принт, 2015. 544с.
10. Сборник технических нормативов – Сборник рецептур на продукцию диетического питания для предприятий общественного питания/ под общ. ред. М.П. Могильного, В.А.Тутельяна. М.: ДеЛи плюс, 2013. 808с.
11. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания: Сборник технических нормативов. Ч. 1 / под ред. Ф.Л.Марчука М.: Хлебпродинформ, 1996. – 615 с.
12. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания: Сборник технических нормативов. Ч. 2 / Под общ. ред. Н.А.Лупея. М.: Хлебпродинформ, 1997. 560 с.
13. Профессиональный стандарт «Повар». Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 08.09.2015 № 610н (зарегистрировано в Минюсте России 29.09.2015 № 39023).
14. Российская Федерация. Законы. О качестве и безопасности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: федер. закон: [принят Гос. Думой 1 дек.1999 г.: одобр. Советом Федерации 23 дек. 1999 г.: в ред. на 13.07.2015г. № 213-ФЗ].
15. Российская Федерация. Постановления. Правила оказания услуг общественного питания [Электронный ресурс]: постановление Правительства РФ: [Утв. 15 авг. 1997 г. № 1036: в ред. от 10 мая 2007 № 276].
16. 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.
17. 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.
18. 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
19. СанПиН 2.3.6. 1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 08 ноября 2001 г. № 31 [в редакции

СП 2.3.6. 2867-11 «Изменения и дополнения» № 4»]. – Режим доступа

Электронные образовательные ресурсы:

1. Мультимедийная обучающая программа по профессии «Повар, кондитер».
2. Мультимедийная обучающая программа «Организация обслуживания на предприятиях общественного питания».

Интернет-ресурсы:

1. СанПин 2.3.6. 1079-01 санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья [электронный ресурс]:

2. 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>

3. Большой электронный сборник рецептов для предприятий общественного питания. Режим доступа: <http://www.100menu.ru/pages/pages.index/sbornik.html>

4. Электронные книги по кулинарии. Режим доступа: <http://www.domeknig.ru/kulinariya/>

5. ФЦИОР – портал центра образовательных ресурсов. Модули по профессии «повар, кондитер». Режим доступа: http://fcior.edu.ru/catalog/nachalnoe_professionalnoe?

4.3 Общие требования к организации образовательного процесса производственной практики

Производственной практика профессионального модуля входит в профессиональный цикл обязательной части основной образовательной программы среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер. Освоению программы производственной практики предшествует освоение программ общепрофессиональных дисциплин, междисциплинарных курсов, УП:

- ОП.01. Основы микробиология, физиология питания, санитария;
- ОП.02. Основы товароведения продовольственных товаров
- ОП.03. Техническое оснащение и организация рабочего места

- ОП.04.Экономические и правовые основы профессиональной деятельности/Социальная адаптация и основы социально-правовых знаний
- ОП.05.Основы калькуляции и учета
- ОП.06.Охрана труда
- ОП.07.Иностранный язык в профессиональной деятельности
- ОП.08.Безопасность жизнедеятельности
- ОП.09.Физическая культура
- ОП.10. Рисование и лепка
- ОП.11Основы предпринимательской деятельности
- ОП.12.Основыфинансовой грамотности
- ОП.13.Детское, школьное и диетическое питание
- ОП.14. Кухни народов мира
- ОП.15.Приготовление и оформление блюд по стандартамWorldskills
- ОП.16.Информационные технологии в профессиональной деятельности
/Адаптивные информационные и коммуникационные технологии/
 - ОП.17.Экологические основы природопользования
- МДК 01.01Организация приготовления, подготовки к реализации и хранение кулинарных полуфабрикатов
 - МДК 01. 02 Процессы приготовления, подготовки к реализации полуфабрикатов
 - МДК 02.01 Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок
 - МДК 02.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок
 - МДК.03.01 Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок
 - МДК.03.02 Процессы приготовлении к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок
 - МДК 04.01 Организация приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков
 - МДК 04.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков
 - МДК 05.01 Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения хлебобулочных, мучных кондитерских изделий

– МДК 05.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий

– УП 01, УП 02, УП 03, УП 04, УП 05

Практическое обучение инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья в колледже организовано в группах совместно с другими обучающимися.

Организация практики обучающихся инвалидов и лиц с ОВЗ осуществляется в соответствии с Положением о практике в КГА ПОУ «ДИТК» на общих основаниях без предоставления специальных рабочих мест.

При необходимости для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья форма проведения практики устанавливается колледжем с учетом особенностей психофизического развития, индивидуальных возможностей и состояния здоровья. При определении мест прохождения производственной практики обучающимся инвалидом учитываются рекомендации, данные по результатам медико-социальной экспертизы, содержащиеся в индивидуальной программе реабилитации инвалида, относительно рекомендованных условий и видов труда, содержащиеся в утвержденном приказе Министерства труда России от 19 ноября 2013 года № 685н.

Производственная практика по профилю специальности проводится мастерами производственного обучения и/или руководителями практики концентрированно в течение учебного процесса.

Завершается освоение производственной практики в рамках промежуточной аттестации дифференцированным зачётом.

4.4 Кадровое обеспечение образовательного процесса производственной практики

Мастера производственного обучения и руководители практики, осуществляющие руководство учебной практикой обучающихся, должны иметь квалификационный разряд по профессии на 1-2 разряда выше, чем предусматривает ФГОС, высшее или среднее профессиональное образование по профилю профессии, специальности, проходить обязательную стажировку в профильных организациях не реже 1-го раза в 3 года.

5 КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

Колледж, реализующий подготовку по профессии 43.01.09. Повар, кондитер, обеспечивает организацию и проведение текущего контроля и промежуточной аттестации в период освоения программы производственной практики. Текущий контроль осуществляется совместно руководителем практики от учебного учреждения и руководителем практики от организации.

Руководителем практики от колледжа текущий контроль проводится во время проведения индивидуальных и групповых консультаций в форме устных опросов и наблюдения за выполнением практических (учебно-производственных) работ и индивидуальных заданий, а также при посещении обучающихся на рабочих местах в форме наблюдения за их деятельностью.

Руководителем практики от организации текущий контроль проводится в форме наблюдения за деятельностью студента-практиканта в процессе освоения основных видов профессиональной деятельности на рабочем месте и экспертного оценивания процесса и результатов выполнения учебно-производственных заданий. Результатом текущего контроля является ежедневное оценивание деятельности студента по пятибалльной шкале с занесением оценки в дневник по практике.

Итоговый контроль освоения вида профессиональной деятельности осуществляется на квалификационном экзамене.

Квалификационный экзамен проводится в виде выполнения практического задания по данному виду практической деятельности.

Условием положительной аттестации («вид профессиональной деятельности освоен») на квалификационном экзамене является положительная оценка освоения всех профессиональных компетенций по всем контролируемым показателям.

Показателем освоения компетенций (объектом оценки) является продукт деятельности.

Условием допуска к экзамену является:

- положительная аттестация по МДК (промежуточная аттестация),
- учебной практике (текущая и промежуточная аттестация),
- производственной практике (промежуточная аттестация).

Итогом экзамена является однозначное решение: «вид профессиональной деятельности освоен/не освоен».

При отрицательном заключении хотя бы по одной из профессиональных компетенций принимается решение «вид профессиональной деятельности не освоен».

Контроль и оценка практического опыта

Результаты обучения (освоенные умения в рамках ОВД)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
<p><u>ОВД 1 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд кулинарных изделий разнообразного ассортимента.</u> -подготовка, уборка рабочего места; подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов; обработка различными методами, подготовка традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, птицы, дичи, кролика; приготовление, порционирование (комплектование), упаковка на вынос, хранение обработанных овощей, грибов, рыбы, мяса, домашней птицы, дичи, кролика, готовых полуфабрикатов разнообразного ассортимента; ведение расчетов с потребителями</p>	<p>–Текущий контроль: <i>Руководитель практики от колледжа:</i> - интерпретация результатов наблюдения за деятельностью обучающегося во время посещения студента на рабочем месте и во время консультирования по темам практики - мониторинг выполнения заданий на практику. <i>Руководитель практики от предприятия:</i> - интерпретация результатов наблюдения за деятельностью обучающегося в процессе освоения тем практики на рабочем месте - экспертное оценивание процесса и результатов выполнения учебно-производственных заданий. Промежуточная аттестация: дифференцированный зачет, экспертное оценивание защиты отчета по практике</p>
<p><u>ОВД 2 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента</u> -подготовка, уборке рабочего места; выбор, подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов; выбор, оценка качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении, творческом оформлении, эстетичной подаче супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных; упаковка, складирование неиспользованных продуктов; оценка качества, порционирование (комплектовании), упаковка на вынос, хранении с учетом требований к безопасности готовой продукции; ведение расчетов с потребителями</p>	<p>Текущий контроль: <i>Руководитель практики от колледжа:</i> - интерпретация результатов наблюдения за деятельностью обучающегося во время посещения студента на рабочем месте и во время консультирования по темам практики - мониторинг выполнения заданий на практику. <i>Руководитель практики от предприятия:</i> - интерпретация результатов наблюдения за деятельностью обучающегося в процессе освоения тем практики на рабочем месте - экспертное оценивание процесса и результатов выполнения учебно-производственных заданий. Промежуточная аттестация: дифференцированный зачет, экспертное оценивание защиты отчета по практике</p>
<p><u>ОВД 3 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента</u> -подготовка, уборка рабочего места;</p>	<p>Текущий контроль: <i>Руководитель практики от колледжа:</i> - интерпретация результатов наблюдения за деятельностью</p>

<p>выбор, подготовка к работе, безопасная эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;</p> <p>выбор, оценка качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов;</p> <p>приготовление, творческое оформление, эстетичная подача салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;</p> <p>упаковка, складирование неиспользованных продуктов;</p> <p>порционирование (комплектования), упаковка на вынос, хранение с учетом требований к безопасности готовой продукции;</p> <p>ведение расчетов с потребителями</p>	<p>обучающегося во время посещения студента на рабочем месте и во время консультирования по темам практики - мониторинг выполнения заданий на практику.</p> <p><i>Руководитель практики от предприятия:</i></p> <p>- интерпретация результатов наблюдения за деятельностью обучающегося в процессе освоения тем практики на рабочем месте - экспертное оценивание процесса и результатов выполнения учебно-производственных заданий.</p> <p>Промежуточная аттестация: дифференцированный зачет, экспертное оценивание защиты отчета по практике</p>
<p><u>ОВД 4 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента</u></p> <p>подготовка, уборка рабочего места;</p> <p>выбор, подготовка к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;</p> <p>выбор, оценка качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов;</p> <p>приготовление, творческое оформление, эстетичная подача салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;</p> <p>упаковка, складирование неиспользованных продуктов;</p> <p>порционирование (комплектования), упаковка на вынос, хранение с учетом требований к безопасности готовой продукции; ведение расчетов с потребителями</p>	<p>Текущий контроль:</p> <p><i>Руководитель практики от колледжа:</i></p> <p>- интерпретация результатов наблюдения за деятельностью обучающегося во время посещения студента на рабочем месте и во время консультирования по темам практики - мониторинг выполнения заданий на практику.</p> <p><i>Руководитель практики от предприятия:</i></p> <p>- интерпретация результатов наблюдения за деятельностью обучающегося в процессе освоения тем практики на рабочем месте - экспертное оценивание процесса и результатов выполнения учебно-производственных заданий.</p> <p>Промежуточная аттестация: дифференцированный зачет, экспертное оценивание защиты отчета по практике</p>
<p><u>ОВД 5 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента</u></p> <p>--подготовка, уборка рабочего места;</p> <p>выбор, подготовка к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;</p> <p>выбор, оценка качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов;</p> <p>приготовление, хранение фаршей, начинок, отделочных</p>	<p>Текущий контроль:</p> <p><i>Руководитель практики от колледжа:</i></p> <p>- интерпретация результатов наблюдения за деятельностью обучающегося во время посещения студента на рабочем месте и во время консультирования по темам практики - мониторинг выполнения заданий на практику.</p> <p><i>Руководитель практики от предприятия:</i></p> <p>- интерпретация результатов</p>

<p>полуфабрикатов; подготовка отделочных полуфабрикатов промышленного производства; приготовление, подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе региональных; порционирование (комплектование), эстетичная упаковка на вынос, хранения с учетом требований к безопасности; ведение расчетов с потребителями</p>	<p>наблюдения за деятельностью обучающегося в процессе освоения тем практики на рабочем месте - экспертное оценивание процесса и результатов выполнения учебно-производственных заданий. Промежуточная аттестация: дифференцированный зачет, экспертное оценивание защиты отчета по практике</p>
--	--

Контроль и оценка освоения общих и профессиональных компетенций

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
<p>ПК 1.1 Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами</p>	<p>Выполнение всех действий по организации и содержанию рабочего места кондитера в соответствии с инструкциями и регламентами; Обоснованный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты (система ХАССП),</p>	<p><i>Оценка практических действий на производственной практике; Характеристика с производственной практики</i></p>
<p>ПК 1.2 Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика.</p>	<p>Подготовка, обработка различными методами традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика: – 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,</p>	<p><i>Оценка практических действий на производственной практике; Характеристика с производственной практики</i></p>
<p>ПК 1.3. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья.</p>		
<p>ПК 1.4. Проводить приготовление и</p>		

<p>подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика.</p>	<p>требованиям рецептуры);</p> <ul style="list-style-type: none"> – профессиональная демонстрация навыков работы с ножом; – правильное, оптимальное, адекватное заданию планирование и ведение процессов обработки, подготовки сырья, продуктов, приготовления полуфабрикатов, соответствие процессов инструкциям, регламентам; – отдельное использование контейнеров для органических и неорганических отходов; – соблюдение требований персональной гигиены в соответствии с требованиями системы ХАССП (сан. спец. одежда, чистота рук, работа в перчатках при выполнении конкретных операций, хранение ножей в чистом виде во время работы, правильная (обязательная) дегустация в процессе приготовления, чистота на рабочем месте и в холодильнике); – соответствие массы обработанного сырья, готовых полуфабрикатов требованиям рецептуры; – точность расчетов закладки сырья при изменении выхода полуфабрикатов, взаимозаменяемости сырья, продуктов; – адекватность оценки качества готовой продукции, соответствия ее требованиям рецептуры, заказу; – соответствие внешнего вида готовых полуфабрикатов требованиям рецептуры; – аккуратность выкладывания готовых полуфабрикатов в функциональные емкости для хранения и транспортирования; – эстетичность, аккуратность упаковки готовых полуфабрикатов для отпуски на вынос 	
<p>ПК 2.1 Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд,</p>	<p>Выполнение всех действий по организации и содержанию рабочего места поваров соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты (система ХАССП), требованиями охраны труда и техники безопасности:</p>	<p><i>Оценка практических действий на производственной практике; Характеристика с производственной практики</i></p>

<p>кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами</p>	<ul style="list-style-type: none"> – адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, соответствие виду выполняемых работ (виду и способу механической и термической кулинарной обработки); – рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, инструментов, сырья, материалов; – соответствие содержания рабочего места требованиям стандартов чистоты, охраны труда, техники безопасности; – рациональный выбор и адекватное использование моющих и дезинфицирующих средств; – правильное выполнения работ по уходу за весоизмерительным оборудованием; – соответствие организации хранения продуктов, полуфабрикатов готовой горячей кулинарной продукции требованиям к их безопасности для жизни и здоровья человека (соблюдение температурного режима, товарного соседства в холодильном оборудовании, правильность охлаждения, замораживания для хранения, упаковки на вынос, складирования); – соответствие методов подготовки к работе, эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов требованиям инструкций и регламентов по технике безопасности, охране труда, санитарии и гигиене; – правильная, в соответствии с инструкциями, безопасная правка ножей; – точность, соответствие заданию расчета потребности в продуктах, полуфабрикатах; – соответствие оформления заявки на продукты действующим правилам 	
<p>ПК 2.2. Осуществлять приготовление,</p>	<p>Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации горячей кулинарной продукции:</p>	<p><i>Оценка практических действий на производственной</i></p>

<p>непродолжительное хранение бульонов, отваров</p> <p>разнообразного ассортимента</p> <p>ПК 2.3.</p> <p>Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов</p> <p>разнообразного ассортимента</p> <p>ПК 2.4.</p> <p>Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов</p> <p>разнообразного ассортимента</p> <p>ПК 2.5.</p> <p>Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий</p> <p>разнообразного ассортимента</p> <p>ПК 2.6.</p> <p>Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки</p> <p>разнообразного ассортимента</p> <p>ПК 2.7.</p> <p>Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к</p>	<ul style="list-style-type: none"> – адекватный выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов, в том числе специй, приправ, точное распознавание недоброкачественных продуктов; – соответствие потерь при приготовлении горячей кулинарной продукции действующим нормам; – оптимальность процесса приготовления супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий и закусок (экономия ресурсов: продуктов, времени, энергетических затрат и т.д., соответствие выбора способов и техник приготовления рецептуре, особенностям заказа); – правильное, оптимальное, адекватное заданию планирование и ведение процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий и закусок, соответствие процессов инструкциям, регламентам; – соответствие процессов приготовления и подготовки к реализации стандартам чистоты, требованиям охраны труда и техники безопасности: – раздельное использование контейнеров для органических и неорганических отходов; – соблюдение требований персональной гигиены в соответствии с требованиями системы ХАССП (сан. спец. одежда, чистота рук, работа в перчатках при выполнении конкретных операций, хранение ножей в чистом виде во время работы, правильная (обязательная) дегустация в процессе приготовления, чистота на рабочем месте и в холодильнике); – адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, инвентаря, инструментов, посуды; – соответствие массы супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок требованиям рецептуры, меню, особенностям заказа; – точность расчетов закладки продуктов при изменении выхода 	<p><i>практике;</i></p> <p><i>Характеристика с производственной практики</i></p>
--	--	--

<p>реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента ПК 2.8.</p> <p>Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента</p>	<p>горячей кулинарной продукции, взаимозаменяемости продуктов;</p> <ul style="list-style-type: none"> – соответствие внешнего вида готовой горячей кулинарной продукции требованиям рецептуры, заказа; – соответствие температуры подачи виду блюда; – аккуратность порционирования горячих блюд, кулинарных изделий, закусок при отпуске (чистота тарелки, правильное использование пространства тарелки, использование для оформления блюда только съедобных продуктов) – соответствие объема, массы блюда размеру и форме тарелки; – гармоничность, креативность внешнего вида готовой продукции (общее визуальное впечатление: цвет/сочетание/баланс/композиция) – гармоничность вкуса, текстуры и аромата готовой продукции в целом и каждого ингредиента современным требованиям, требованиям рецептуры, отсутствие вкусовых противоречий; – соответствие текстуры (консистенции) каждого компонента блюда/изделия заданию, рецептуре – эстетичность, аккуратность упаковки готовой горячей кулинарной продукции для отпуски на вынос 	
<p>ПК 3.1</p> <p>Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами</p>	<p>- Выполнение всех действий по организации и содержанию рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты (система ХАССП), требованиями охраны труда и техники безопасности:</p> <ul style="list-style-type: none"> – адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, соответствие виду выполняемых работ (виду и способу механической и термической кулинарной обработки); – рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, инструментов, сырья, материалов; – соответствие содержания рабочего места требованиям 	<p><i>Оценка практических действий на производственной практике;</i> <i>Характеристика с производственной практики</i></p>

	<p>стандартов чистоты, охраны труда, техники безопасности;</p> <ul style="list-style-type: none"> – своевременное проведение текущей уборки рабочего места повара; – рациональный выбор и адекватное использование моющих и дезинфицирующих средств; – соответствие методов мытья (вручную и в посудомоечной машине), организации хранения кухонной посуды и производственного инвентаря, инструментов инструкциям, регламентам; – соответствие организации хранения продуктов, полуфабрикатов готовой холодной кулинарной продукции 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); – правильная, в соответствии с инструкциями, безопасная правка ножей; – точность, соответствие заданию расчета потребности в продуктах, полуфабрикатах; – соответствие оформления заявки на продукты действующим правилам 	
<p>ПК 3.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента</p> <p>ПК 3.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента</p>	<p>Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации холодной кулинарной продукции:</p> <ul style="list-style-type: none"> – адекватный выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов, в том числе специй, приправ, точное распознавание недоброкачественных продуктов; – соответствие потерь при приготовлении холодной кулинарной продукции действующим нормам; – оптимальность процесса приготовления соусов, салатов, бутербродов, холодных блюд, кулинарных изделий и закусок (экономия ресурсов: продуктов, времени, энергетических затрат и т.д., соответствие выбора способов и техник приготовления рецептуре, 	<p><i>Оценка практических действий на производственной практике;</i> <i>Характеристика с производственной практики</i></p>

<p>ПК 3.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента</p> <p>ПК 3.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента</p> <p>ПК 3.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента</p>	<p>особенностям заказа);</p> <ul style="list-style-type: none"> – правильное, оптимальное, адекватное заданию планирование и ведение процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации холодной кулинарной продукции, соответствие процессов инструкциям, регламентам; – соответствие процессов приготовления и подготовки к реализации стандартам чистоты, требованиям охраны труда и техники безопасности: – раздельное использование контейнеров для органических и неорганических отходов; – соблюдение требований персональной гигиены в соответствии с требованиями системы ХАССП (сан.спец. одежда, чистота рук, работа в перчатках при выполнении конкретных операций, хранение ножей в чистом виде во время работы, правильная (обязательная) дегустация в процессе приготовления, чистота на рабочем месте и в холодильнике); – адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, инвентаря, инструментов, посуды; – соответствие массы холодной кулинарной продукции требованиям рецептуры, меню, особенностям заказа; – адекватность оценки качества готовой продукции, соответствия ее требованиям рецептуры, заказу; – соответствие внешнего вида готовой холодной кулинарной продукции требованиям рецептуры, заказа: – соответствие температуры подачи виду блюда, кулинарного изделия, закуски; – аккуратность порционирования холодных блюд, кулинарных изделий, закусок при отпуске (чистота тарелки, правильное использование пространства тарелки, использование для оформления блюда только съедобных продуктов) – соответствие объема, массы блюда размеру и форме тарелки; 	
---	--	--

	<ul style="list-style-type: none">- цвет/сочетание/баланс/композиция)- гармоничность вкуса, текстуры и аромата готовой продукции в целом и каждого ингредиента современным требованиям, требованиям рецептуры, отсутствие вкусовых противоречий;- соответствие текстуры (консистенции) каждого компонента блюда/изделия заданию, рецептуре- эстетичность, аккуратность упаковки готовой холодной кулинарной продукции для отпуска на вынос	
--	---	--

<p>ПК 4.1 Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами</p>	<p>- Выполнение всех действий по организации и содержанию рабочего места в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты (система ХАССП), требованиями охраны труда и техники безопасности:</p> <ul style="list-style-type: none"> - адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, соответствие виду выполняемых работ (виду и способу механической и термической кулинарной обработки); - рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, инструментов, сырья, материалов; - соответствие содержания рабочего места требованиям стандартов чистоты, охраны труда, техники безопасности; - рациональный выбор и адекватное использование моющих и дезинфицирующих средств; - соответствие методов мытья (вручную и в посудомоечной машине), организации хранения кухонной посуды и производственного инвентаря, инструментов инструкциям, регламентам; - соответствие организации хранения продуктов, полуфабрикатов, готовых холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков требованиям к их безопасности для жизни и здоровья человека (соблюдение температурного режима, товарного соседства в холодильном оборудовании, правильность охлаждения, замораживания для хранения, упаковки на вынос, складирования); - точность, соответствие заданию расчета потребности в продуктах, полуфабрикатах; - соответствие оформления заявки на продукты действующим правилам 	<p><i>Оценка практических действий на производственной практике;</i> <i>Характеристика с производственной практики</i></p>
<p>ПК 4.2. Осуществлять приготовление, творческое</p>	<p>Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков:</p>	<p><i>Оценка практических действий на производственной практике;</i></p>

<p>оформление и подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента ПК 4.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента ПК 4.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента ПК 4.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента</p>	<ul style="list-style-type: none"> – адекватный выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов, в том числе специй, приправ, точное распознавание недоброкачественных продуктов; – соответствие потерь при приготовлении холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков действующим нормам; – оптимальность процесса приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков (экономия ресурсов: продуктов, времени, энергетических затрат и т.д., соответствие выбора способов и техник приготовления рецептуре, особенностям заказа); – правильное, оптимальное, адекватное заданию планирование и ведение процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков, соответствие процессов инструкциям, регламентам; – соответствие процессов приготовления и подготовки к реализации стандартам чистоты, требованиям охраны труда и техники безопасности: – соблюдение требований персональной гигиены в соответствии с требованиями системы ХАССП (сан. спец. одежда, чистота рук, работа в перчатках при выполнении конкретных операций, хранение ножей в чистом виде во время работы, правильная (обязательная) дегустация в процессе приготовления, чистота на рабочем месте и в холодильнике); – соответствие массы холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков требованиям рецептуры, меню, особенностям заказа; – точность расчетов закладки продуктов при изменении выхода холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков, взаимозаменяемости сырья, продуктов; – адекватность оценки качества готовой продукции, соответствия ее требованиям рецептуры, заказу; 	<p><i>Характеристика с производственной практики</i></p>
---	--	--

	<ul style="list-style-type: none"> – соответствие внешнего вида готовых холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков требованиям рецептуры, заказа: – аккуратность порционирования (чистота столовой посуды после порционирования, оформления, правильное использование пространства посуды, использование для оформления готовой продукции только съедобных продуктов) – соответствие объема, массы порции размеру и форме тарелки; – гармоничность, креативность внешнего вида готовой продукции (общее визуальное впечатление: цвет/сочетание/баланс/композиция) – гармоничность вкуса, текстуры и аромата готовой продукции в целом и каждого ингредиента современным требованиям, требованиям рецептуры, отсутствие вкусовых противоречий; – соответствие текстуры (консистенции) каждого компонента блюда/изделия, напитка заданию, рецептуре – эстетичность, аккуратность упаковки готовых холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков для отпуска на вынос 	
<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"> – адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, соответствие виду выполняемых работ (подготовки сырья, замеса теста, выпечки, отделки, комплектования готовой продукции); – рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, инструментов, сырья, материалов; – правильное выполнение работ по уходу за весоизмерительным оборудованием; 	<p><i>Оценка практических действий на производственной практике; Характеристика с производственной практики</i></p>

	<ul style="list-style-type: none"> – 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); – соответствие методов подготовки к работе, эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов требованиям инструкций и регламентов по технике безопасности, охране труда, санитарии и гигиене; – правильная, в соответствии с инструкциями, безопасная подготовка инструментов; – точность, соответствие заданию расчета потребности в продуктах, полуфабрикатах; – соответствие оформления заявки на продукты действующим правилам 	
<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>Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий:</p> <ul style="list-style-type: none"> – адекватный выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов, в том числе вкусовых, ароматических, красящих веществ, точное распознавание недоброкачественных продуктов; – соответствие потерь при приготовлении, подготовке к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий действующим нормам; – оптимальность процесса приготовления реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий (экономия ресурсов: продуктов, времени, энергетических затрат и т.д., соответствие выбора способов и техник приготовления 	<p><i>Оценка практических действий на производственной практике;</i> <i>Характеристика с производственной практики</i></p>

<p>ПК 5.4. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента</p>	<p>рецептуре, особенностям заказа);</p> <ul style="list-style-type: none"> – профессиональная демонстрация навыков работы с инструментами, кондитерским инвентарем; – раздельное использование контейнеров для органических и неорганических отходов; – соблюдение требований персональной гигиены в соответствии с требованиями системы ХАССП (сан. спец.одежда, чистота рук, работа в перчатках при выполнении конкретных операций, хранение ножей в чистом виде во время работы, правильная (обязательная) дегустация в процессе приготовления, чистота на рабочем месте и в холодильнике); 	
<p>ПК 5.5. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента</p>	<ul style="list-style-type: none"> – адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, инвентаря, инструментов, посуды; – соответствие времени выполнения работ нормативам; – соответствие массы хлебобулочных, мучных кондитерских изделий требованиям рецептуры, меню, особенностям заказа; – точность расчетов закладки продуктов при изменении выхода хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, взаимозаменяемости сырья, продуктов; – соответствие внешнего вида готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий требованиям рецептуры, заказа гармоничность, креативность, аккуратность внешнего вида готовой продукции (общее визуальное впечатление: цвет/сочетание/баланс/композиция) гармоничность вкуса, текстуры и аромата готовой продукции в целом и каждого ингредиента современным требованиям, требованиям рецептуры, отсутствие вкусовых противоречий; – соответствие текстуры (консистенции) каждого компонента изделия заданию, рецептуре – эстетичность, аккуратность упаковки готовой холодной кулинарной продукции для отпуска на 	

	ВЫНОС	
--	-------	--

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

Результаты (освоенные общие компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
<p>ОК 1. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.</p>	<p>-точность распознавания сложных проблемных ситуаций в различных контекстах; -адекватность анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности; -оптимальность определения этапов решения задачи; -адекватность определения потребности в информации; -эффективность поиска; адекватность определения источников нужных ресурсов; -разработка детального плана действий; -правильность оценки рисков на каждом шагу; -точность оценки плюсов и минусов полученного результата, своего плана и его реализации, предложение критериев оценки и рекомендаций по улучшению - плана</p>	<p>–наблюдение за деятельностью обучающихся на производственной практике; –оценка выполненных учебно-производственных работ; – дифференцированный зачет.</p>
<p>ОК 2. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности</p>	<p>-оптимальность планирования информационного поиска из широкого набора источников, необходимого для выполнения профессиональных задач; -адекватность анализа полученной информации, точность выделения в ней главных аспектов; точность структурирования отобранной информации в соответствии с параметрами поиска;</p>	<p>–наблюдение за деятельностью обучающихся на производственной практике; –оценка выполненных учебно-производственных работ; – дифференцированный зачет.</p>

	-адекватность интерпретации полученной информации в контексте профессиональной деятельности;	
ОК.03 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие	-актуальность используемой нормативно-правовой документации по профессии; точность, адекватность применения современной научной профессиональной терминологии	–наблюдение за деятельностью обучающихся на учебной практике; –оценка выполненных учебно-производственных работ; – дифференцированный зачет.
ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами	-эффективность участия в деловом общении для решения деловых задач; -оптимальность планирования профессиональной деятельности	–наблюдение за деятельностью обучающихся на учебной практике; –оценка выполненных учебно-производственных работ; – дифференцированный зачет.
ОК. 05 Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста	-грамотность устного и письменного изложения своих мыслей по профессиональной тематике на государственном языке; -толерантность поведения в рабочем коллективе	–наблюдение за деятельностью обучающихся на учебной практике; –оценка выполненных учебно-производственных работ; – дифференцированный зачет
ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения	-понимание значимости своей профессии - применение стандартов антикоррупционного поведения	–наблюдение за деятельностью обучающихся на учебной практике; –оценка выполненных учебно-производственных работ; – дифференцированный зачет.
ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	-точность соблюдения правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; -эффективность обеспечения ресурсосбережения на рабочем месте	–наблюдение за деятельностью обучающихся на учебной практике; –оценка выполненных учебно-производственных работ; – дифференцированный зачет.
ОК. 09 Использовать	-адекватность, применения средств информатизации и	–наблюдение за деятельностью

информационные технологии в профессиональной деятельности	информационных технологий для реализации профессиональной деятельности	обучающихся на учебной практике; – оценка выполненных учебно-производственных работ; – дифференцированный зачет.
ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке	-адекватность понимания общего смысла четко произнесенных высказываний на известные профессиональные темы); -адекватность применения нормативной документации в профессиональной деятельности; точно, адекватно ситуации обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые); -правильно писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы	–наблюдение за деятельностью обучающихся на учебной практике; –оценка выполненных учебно-производственных работ; – дифференцированный зачет.
ОК 11. Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере	-адекватность понимания общего смысла четко произнесенных высказываний на известные профессиональные темы); -адекватность применения нормативной документации в профессиональной деятельности; -точно, адекватно ситуации обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые); -правильно писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы	–наблюдение за деятельностью обучающихся на учебной практике; –оценка выполненных учебно-производственных работ; – дифференцированный зачет.

Личностные результаты

Результаты обучения	Критерии оценки	Методы оценки
ЛР 1 Осознающий себя частью народа, гражданином России.	Осознающий себя гражданином и защитником великой страны.	Метод педагогического наблюдения

<p>ЛР 2 Принимающий принципы демократического общества и следующий им. Готовый защищать Родину. Занимающий активную гражданскую позицию избирателя, волонтера, общественного деятеля</p>	<p>Проявляющий активную гражданскую позицию, демонстрирующий приверженность принципам честности, порядочности, открытости. Экономически активный и участвующий в студенческом и территориальном самоуправлении, в том числе на условиях добровольчества, продуктивно взаимодействующие и участвующие в деятельности общественных организаций. Готовый использовать свой личный и профессиональный потенциал для защиты национальных интересов России.</p>	<p>Метод педагогического наблюдения</p>
<p>ЛР 3 Проявляющий интерес к изучению и освоению культурных традиций России, русского и родного языка. Уважающий различные взгляды и вероисповедания, не нарушающие права и свободы других людей. Заботящийся о тех, кто нуждается в помощи, в том числе через уплату установленных налогов. Уважающий личность другого человека. Готовый к рефлексии своих действий, в т.ч. высказываний, и оценке их влияния на других людей. Признающий ценность жизни и уважение личности другого человека, его прав и свобод, не ущемляющих права и свободы других людей.</p>	<p>Демонстрирующий приверженность к родной культуре, исторической памяти на основе любви к Родине, родному народу, малой родине, принятию традиционных ценностей многонационального народа России. Лояльный к установкам и проявлениям представителей субкультур, отличающий их от групп с деструктивным поведением. Демонстрирующий неприятие и предупреждающий социально опасное поведение окружающих.</p>	<p>Метод педагогического наблюдения</p>
<p>ЛР 4 Заботящийся о сохранении исторического и культурного наследия России. Принимающий и сохраняющий традиционные семейные ценности своего народа.</p>	<p>Принимающий семейные ценности своего народа, готовый к созданию семьи и воспитанию детей; демонстрирующий неприятие насилия в семье, ухода от родительской</p>	<p>Метод педагогического наблюдения</p>

	ответственности, отказа от отношений со своими детьми и их финансового содержания.	
ЛР 5 Демонстрирующий свободу выбора, самостоятельность и ответственность в принятии решений, стремление к саморазвитию и самосовершенствованию во всех сферах жизни.	Занимающий активную гражданскую позицию избирателя, волонтера, общественного деятеля.	Метод педагогического наблюдения
ЛР 6 Критически мыслящий, интеллектуально самостоятельный. Стремящийся к саморазвитию и самосовершенствованию во всех сферах жизни. Пользующийся свободой выбора и самостоятельный в принятии решений. Готовый к рефлексии своих действий, в т.ч. высказываний, и оценке их влияния на других людей.	Принимающий цели и задачи научно-технологического, экономического, информационного развития России, готовый работать на их достижение. Стремящийся к формированию в сетевой среде личностного и профессионального, конструктивного «цифрового следа».	Метод педагогического наблюдения
ЛР 7 Обладающий проектным мышлением, командным духом, способный быть лидером, демонстрирующий готовность к продуктивному взаимодействию и сотрудничеству. Демонстрирующий активную гражданскую позицию, в том числе в социальной и трудовой деятельности. Мотивированный к познанию и личностному развитию.	Готовый соответствовать ожиданиям работодателей: проектно мыслящий, эффективно взаимодействующий с членами команды и сотрудничающий с другими людьми, осознанно выполняющий профессиональные требования, ответственный, пунктуальный, дисциплинированный, трудолюбивый, критически мыслящий, нацеленный на достижение поставленных целей; демонстрирующий профессиональную жизнестойкость.	Метод педагогического наблюдения
ЛР 8 Демонстрирующий самоуважение и уважение к другим людям, их правам и свободам. Готовый к рефлексии своих действий, в т.ч. высказываний, и оценке их влияния на других людей.	Проявляющий и демонстрирующий уважение к представителям различных этнокультурных, социальных, профессиональных и иных групп. Сопричастный к сохранению, преумножению	Метод педагогического наблюдения

	и трансляции культурных традиций и ценностей многонационального российского государства.	
ЛР 9 Демонстрирующий развитое правосознание и законопослушность.	Уважающий этнокультурные, религиозные права человека, в том числе с особенностями развития; ценящий собственную и чужую уникальность в различных ситуациях, во всех формах и видах деятельности».	Метод педагогического наблюдения
ЛР 10 Присвоивший ценности, установки, отношения, личностные качества гражданина, необходимые для реализации его собственных прав и свобод, а также прав и свобод других граждан России. Участвующий в реализации просветительских программ, поисковых, археологических, исторических, краеведческих отрядах и молодежных объединениях. Осознающий важность сохранения и укрепления здоровья, имеющий внутреннюю установку на активное здоровье сбережение и культуры.	Принимающий активное участие в социально значимых мероприятиях, соблюдающий нормы правопорядка, следующий идеалам гражданского общества, обеспечения безопасности, прав и свобод граждан России; готовый оказать поддержку нуждающимся. Соблюдающий и пропагандирующий правила здорового и безопасного образа жизни, спорта; предупреждающий либо преодолевающий зависимости от алкоголя, табака, психоактивных веществ, азартных игр и т.д.	Метод педагогического наблюдения
ЛР 11 Уважающий различные взгляды и вероисповедания, не нарушающие права и свободы других людей.	Лояльный к установкам и проявлениям представителей субкультур, отличающий их от групп с деструктивным и девиантным поведением.	Метод педагогического наблюдения
ЛР 12 Самоуважение и уважение к другим людям, их правам и свободам.	Осознающий приоритетную ценность личности человека; уважающий собственную и чужую уникальность в различных ситуациях, во всех формах и видах деятельности.	Метод педагогического наблюдения
Личностные результаты реализации программы, определенные ключевыми работодателями		

<p>ЛР 13 Проявляющий ответственность за результат учебной деятельности и профессиональной деятельности. Трудлюбивый, упорный и настойчивый в достижении цели. Осознающий ценность образования.</p>	<p>Умение реализовывать личностные качества в производственном процессе</p>	<p>Метод педагогического наблюдения</p>
<p>ЛР 14 Стремящийся к саморазвитию и самосовершенствованию во всех сферах жизни и деятельности, готовый учиться на протяжении жизни. Критически мыслящий, интеллектуально самостоятельный, мотивированный к познанию. Конструктивно взаимодействующий в коллективе.</p>	<p>Стрессоустойчивость, коммуникабельность</p>	<p>Метод педагогического наблюдения</p>
<p>ЛР 15 Участвующий в исследовательской и научной работе. Трудлюбивый, упорный и настойчивый в достижении цели. Осознающий ценность образования.</p>	<p>Опыт научно-исследовательской деятельности</p>	<p>Метод педагогического наблюдения</p>
<p>ЛР 16 Имеющий положительную динамику в организации собственной учебной деятельности по результатам самооценки, самоанализа и коррекции ее результата. Стремящийся к саморазвитию и самосовершенствованию во всех сферах жизни и деятельности, готовый учиться на протяжении жизни.</p>	<p>Открытый к текущим и перспективным изменениям в мире труда, демонстрирующий навыки самообразования и саморазвития.</p>	<p>Метод педагогического наблюдения</p>
<p>Личностные результаты реализации программы, определенные субъектами образовательного процесса</p>		
<p>ЛР 17 Участвующий в конкурсах профессионального мастерства и в командных проектах. Демонстрирующий свободу и ответственность выбора и принятия решений. Критически мыслящий, интеллектуально самостоятельный,</p>	<p>Инновационность мышления в реализации производственных задач</p>	<p>Метод педагогического наблюдения</p>

мотивированный к познанию.		
ЛР 18 Демонстрирующий навыки межличностного делового общения, социального имиджа. Соблюдающий социальные нормы и правила внутреннего распорядка колледжа и предприятия	Выполнение социальных норм и правил, внутреннего распорядка колледжа и предприятия	Метод педагогического наблюдения
ЛР 19 Демонстрирующий интерес к будущей профессии. Трудлюбивый, упорный и настойчивый в достижении цели. Осознающий ценность образования	Профессиональная идентичность и ответственность	Метод педагогического наблюдения
ЛР 20 Оценивающий собственное продвижение и личностное развитие. Готовый к рефлексии своих действий, в т.ч. высказываний, и оценке их влияния на других людей.	Самооценка и рефлексия результатов своей деятельности и развития	Метод педагогического наблюдения