

**УПРАВЛЕНИЕ ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ ЛИПЕЦКОЙ ОБЛАСТИ  
ФИЛИАЛ ГОСУДАРСТВЕННОГО ОБЛАСТНОГО БЮДЖЕТНОГО  
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО УЧРЕЖДЕНИЯ  
«ЧАПЛЫГИНСКИЙ АГРАРНЫЙ КОЛЛЕДЖ»  
П. СВХ. АГРОНОМ ЛЕБЕДЯНСКОГО РАЙОНА**

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ**

Профессия:  
**43.01.09 Повар, кондитер**

Квалификации:

**Повар  
Кондитер**

Форма обучения

**очная**

**п. свх. Агроном**

## **СОДЕРЖАНИЕ**

**1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ**

**2. ЦЕЛЬ И ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ**

**3. СТРУКТУРА И ВИДЫ РАБОТ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ**

**4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ**

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

## 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

### 1.1. Область применения рабочей программы:

Рабочая программа учебной практики является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом по профессии СПО 43.01.09 Повар, кондитер, утвержденным приказом Министерства образования и науки Российской Федерации № 1569 от 09.12. 2016 г.

### 1.2. Место учебной практики в структуре образовательной программы:

Учебная практика входит в профессиональный учебный цикл рабочего учебного плана по профессии 43.01.09 Повар, кондитер. Учебная практика связана с освоением профессиональных компетенций по всем профессиональным модулям и общепрофессиональным дисциплинам, входящим в образовательную программу

## 2. ЦЕЛЬ И ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

Учебная практика по профессии направлена на формирование у студентов умений, приобретение первоначального практического опыта и реализуется в рамках профессиональных модулей СПО по основным видам профессиональной деятельности для последующего освоения ими общих и профессиональных компетенций по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

В результате учебной практики студент должен освоить основной вид деятельности:

| Код  | Наименование видами деятельности  |
|------|---|
| ВД 1 | Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента                     |
| ВД 2 | Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента           |
| ВД 3 | Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента          |
| ВД 4 | Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента |
| ВД 5 | Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента          |

соответствующие ему профессиональные и общие компетенции:

| Код    | Наименование общих компетенций  |
|--------|---|
| ОК 01. | Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам  |
| ОК 02. | Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности   |
| ОК.03  | Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие  |
| ОК.04  | Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами  |
| ОК.05  | Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста  |
| ОК.06  | Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения |

|       |   |
|-------|---|
| ОК.07 | Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях   |
| ОК.09 | Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности |
| ОК.10 | Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке  |
| ОК.11 | Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере  |

| <b>Код</b> | <b>Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций</b>   |
|------------|---|
| 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, птицы, дичи   |
| 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   |
| 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  |

В результате прохождения учебной практики в рамках каждого профессионального модуля студент должен приобрести практический опыт работы:

| <b>Код ПК</b>  | <b>Иметь практический опыт в:</b>  |
|--|--|
| ПК 1.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами | – подготовке, уборке рабочего места, подготовке к работе сырья, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов |
| ПК 1.2. Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы,   | – обработке различными методами, подготовке традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы,                                  |

|   |   |
|---|---|
| нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика  | дичи, кролика;<br>хранении обработанных овощей, грибов, рыбы, мяса, домашней птицы, дичи, кролика   |
| ПК 1.3.<br>Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья  | – приготовлении полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента, в том числе региональных;<br>– порционировании (комплектовании), упаковке на вынос, хранении полуфабрикатов;<br>ведение расчетов, взаимодействие с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи, на вынос        |
| ПК 1.4.<br>Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика   | – приготовление полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента, в том числе региональных;<br>– порционировании (комплектовании), упаковке на вынос, хранении полуфабрикатов;<br>– ведение расчетов, взаимодействие с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи, на вынос |
| ПК 2.1.<br>Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами | – подготовке, уборке рабочего места, подготовке к работе, проверке технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;<br>– подготовка к использованию обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, других расходных материалов  |
| ПК 2.2.<br>Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента   | – подготовке основных продуктов и дополнительных ингредиентов, приготовлении хранения, отпуске бульонов, отваров  |
| ПК 2.3.<br>Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента  | – приготовление, в творческом оформлении и подготовке к реализации супов разнообразного ассортимента, в том числе региональных;<br>– ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос; взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи   |
| ПК 2.4.<br>Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента  | – приготовлении соусных полуфабрикатов, соусов разнообразного ассортимента, их хранении и подготовке к реализации   |
| ПК 2.5.<br>Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий   | – приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации блюд и гарниров из овощей и грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента, в том числе региональных;<br>– ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с  |

|  |   |
|--|---|
| ассортимента   | потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи  |
| ПК 2.6.<br>Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента             | – приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации горячих блюд, кулинарных изделий и закусок из яиц, творога, сыра, муки<br>– ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос; взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи   |
| ПК 2.7.<br>Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента        | – приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента;<br>– ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос; взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи  |
| ПК 2.8.<br>Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента | – приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика;<br>– ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос; взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи  |
| ПК 3.1.<br>Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами           | – подготовка, уборка рабочего места повара при выполнении работ по приготовлению холодных блюд, кулинарных изделий, закусок<br>– подбор, подготовка к работе, проверка технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов<br>– подготовка рабочего места для порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок<br>– подготовка к использованию обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, других расходных материалов |
| ПК 3.2.<br>Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента  | – приготовлении, хранении холодных соусов и заправок, их порционировании на раздаче   |
| ПК 3.3.<br>Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента   | – приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации салатов разнообразного ассортимента<br>– ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи  |
| ПК 3.4.  | – приготовлении, творческом оформлении и  |

|   |   |
|---|---|
| <p>Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента</p>  | <p>подготовке к реализации бутербродов, холодных закусок разнообразного ассортимента;<br/>– ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи</p>  |
| <p>ПК 3.5.<br/>Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента</p>   | <p>– приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента;<br/>– ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи</p>               |
| <p>ПК 3.6.<br/>Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента</p>  | <p>– приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента<br/>– ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи</p> |
| <p>ПК 4.1.<br/>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>– подготовке, уборке рабочего места, подготовке к работе, проверке технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;<br/>– подготовке к использованию обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, других расходных материалов</p>  |
| <p>ПК 4.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента</p>  | <p>– приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации холодных сладких блюд, десертов<br/>– ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи</p>  |
| <p>ПК 4.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента</p>   | <p>– приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации горячих сладких блюд, десертов<br/>– ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи</p>   |
| <p>ПК 4.4.<br/>Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента</p>  | <p>– приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации холодных напитков<br/>– ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи</p>  |
| <p>ПК 4.5.</p>  | <p>– приготовлении, творческом оформлении и</p>   |

|  |  |
|--|--|
| Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента   | подготовке к реализации горячих напитков;<br>– ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи  |
| ПК 5.1.<br>Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами | – подготовке, уборке рабочего места кондитера, подготовке к работе, проверке технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов<br>– подготовке пищевых продуктов, других расходных материалов, обеспечении их хранения в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты  |
| ПК 5.2.<br>Осуществлять приготовление и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий                              | – приготовлении и подготовке к использованию, хранении отделочных полуфабрикатов   |
| ПК 5.3.<br>Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента                           | – приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента;<br>– ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи  |
| ПК 5.4.<br>Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента                             | – приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента;<br>– ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи  |
| ПК 5.5.<br>Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента                                       | – подготовке основных продуктов и дополнительных ингредиентов<br>– приготовление мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента<br>– Хранение, отпуск, упаковка на вынос мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента<br>– ведение расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос;<br>– взаимодействие с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи |

Количество часов на освоение программы учебной практики – 792 часа.

В рамках освоения ПМ 01.

УП. 01 – 108 часов.

В рамках освоения ПМ 02.

УП.02 – 180 часов.

В рамках освоения ПМ 03.

УП.03 – 144 часов.

В рамках освоения ПМ 04.

УП.04 –144 часа.  
В рамках освоения ПМ. 05  
УП.05 –216 часов.

### 3. СТРУКТУРА И ВИДЫ РАБОТ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

| Коды формируемых компетенций                           | Наименование профессионального модуля  | Виды работ   | Наименования тем учебной практики  | Объем врем. На УП                             |
|--|--|--|--|---|
| <b>ПК 1.1.-1.4</b><br><b>ОК 01-07,</b><br><b>09,10</b> | <b>ПМ 01.</b><br><b>Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента:</b> | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Оценивать наличие, проверять годность традиционных видов овощей, плодов и грибов, пряностей, приправ органолептическим способом.</li> <li>- оценивать наличие, проверять качество живой, охлажденной и мороженой, а также соленой рыбы, нерыбного водного сырья.</li> <li>- Оценивать наличие, проверять качество говяжьих четвертин, телячьих и свиных полутуш, туш баранины перед разделкой, крупнокусковых полуфабрикатов из мяса, мясных субпродуктов, домашней птицы, дичи, кролика перед обработкой.</li> <li>- Обрабатывать различными способами с учетом рационального использования сырья, материалов, других ресурсов традиционные виды овощей, плодов и грибов (вручную и механическим способом).</li> <li>- Владеть приемами минимизации отходов при обработке сырья.</li> <li>- Размораживать мороженую потрошенную и непотрошеную рыбу, полуфабрикаты промышленного производства, нерыбное водное сырье.</li> <li>- Обрабатывать различными методами рыбу с костным скелетом (чешуйчатую, бесчешуйчатую, округлой и плоской формы).</li> <li>- Размораживать, обрабатывать, подготавливать различными способами мясо, мясные продукты, полуфабрикаты, домашнюю птицу, дичь, кролика               <ul style="list-style-type: none"> <li>- Измельчать пряности и приправы вручную и механическим способом.</li> </ul> </li> </ul> | <p>Тема 1. Выполнение работ по подготовке рабочего места, оборудования, сырья, исходных материалов для обработки сырья, в соответствии с инструкциями и регламентами.</p> <p>Тема 2. Выполнение работ по обработке и подготовке овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика.</p> <p>Тема 3. Выполнение работ по приготовлению и подготовке к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из овощей</p> | <p><b>108</b></p> <p>9</p> <p>9</p> <p>90</p> |

|  |  |  |   |                     |
|--|--|--|---|---------------------|
|  |  | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Готовить полуфабрикаты из рыбы с костным скелетом для варки, припускания, жарки (основным способом, на гриле, во фритюре), тушения и запекания: целая тушка с головой, целая без головы; порционные куски обработанной рыбы плоской и округлой формы (стейки, кругляши, порционные куски не пластованной рыбы); порционные куски из различных видов филе; полуфабрикаты «медальон», «бабочка» из пластованной рыбы; полуфабрикаты из рыбной котлетной массы (рулет, котлеты, биточки, фрикадельки и др.).</li> <li>- Готовить полуфабрикаты из мяса, мясных продуктов крупнокусковые, порционные, мелкокусковые.</li> <li>- Проводить заправку тушек домашней птицы, дичи, подготовку к последующей тепловой обработке.</li> <li>- Готовить порционные и мелкокусковые полуфабрикаты из домашней птицы, дичи, кролика.</li> <li>- Нарезать вручную и механическим способом различными формами, подготавливать к фаршированию традиционные виды овощей, плодов и грибов.</li> <li>- Готовить полуфабрикаты из мясной рубленой массы с хлебом и без.</li> <li>- Оценивать качество обработанных овощей, плодов и грибов, рыбы, мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика органолептическим способом;</li> <li>- Охлаждать, замораживать, вакуумировать обработанные овощи, плоды и грибы, полуфабрикаты из рыбы, мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика.</li> <li>- Хранить обработанные овощи, плоды и грибы, предохранять от потемнения обработанные овощи и грибы, удалять излишнюю горечь.</li> <li>- Хранить обработанную рыбу, мясо, мясные</li> </ul> | <p>Тема 4. Выполнение работ по приготовлению и подготовке к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья.</p> <p>Тема 5 Выполнение работ по приготовлению и подготовке к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика.</p> | <p>30</p> <p>30</p> |
|--|--|--|---|---------------------|

|  |   |   |  |   |
|--|---|---|--|---|
|  |   | <p>продукты, домашнюю птицу, дичь, кролика и полуфабрикаты из них в охлажденном и замороженном виде.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Порционировать (комплектовать) обработанное сырье, полуфабрикаты из него. Упаковывать на вынос или для транспортирования</li> <li>- Изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода полуфабрикатов.</li> <li>- Осуществлять взаимозаменяемость продуктов в процессе приготовления полуфабрикатов с учетом принятых норм взаимозаменяемости.</li> </ul>   |  |   |
| <p><b>ПК 2.1-2.8</b><br/><b>ОК 01-07,</b><br/><b>09,10</b></p> | <p><b>ПМ 02.</b><br/><b>Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента</b></p> | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Оформление заявок на сырье, продукты, материалы, проверка по накладной соответствия заявке</li> <li>- оценка качества сырья органолептическим способом;</li> <li>- подбор оборудования, производственного инвентаря;</li> <li>- подготовка рабочего места; подготовка к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;</li> <li>- Приготовление различных видов супов, с учетом сезонных изменений закладки продуктов в соответствии с изменением выхода блюд, с соблюдением технологического процесса; с использованием комбинированных способов тепловой обработки;</li> <li>- Приготовление соусов на муке (основного красного и основного белого). Приготовление яично-масляных соусов, соусов на сливках;</li> <li>- Отработка способов определения степени готовности отдельных компонентов для соусов и соусных полуфабрикатов в соответствии с методами приготовления, типом основных продуктов и технологическими требованиями к соусу;</li> </ul> | <p>Тема 1. Выполнение работ по подготовке рабочего места, оборудования, сырья, исходных материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами</p> <p>Тема 2. Выполнение работ по приготовлению непродолжительных по хранению бульонов, отваров разнообразного ассортимента</p> <p>Тема 3. Выполнение работ по приготовлению, творческому оформлению и подготовке к</p> | <p><b>180</b></p> <p>6</p> <p>6</p> <p>30</p> |

|  |  |  |  |   |
|--|--|--|--|---|
|  |  | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Расчет количества круп и жидкости, необходимых для получения каш различной консистенции, расчет выхода каш различной консистенции, приготовление блюд из них;</li> <li>- Приготовление творческое оформление блюд и гарниров из круп, овощей, круп бобовых, макаронных изделий с соблюдением технологического процесса;</li> <li>- Подбор соусов, отработка приемов порционирования;</li> <li>- Оформление, отработка методов сервировки и подачи в соответствии с типом предприятия питания, определение качества готовых блюд;</li> <li>- Приготовление горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы и нерыбного водного сырья, из мяса - домашней птицы, дичи, кролика различными способами тепловой обработки в соответствии с технологическим процессом.</li> </ul> <p>Приготовление горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи, кролика различными способами тепловой обработки в соответствии с технологическим процессом,</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Подбор гарниров, соусов, в соответствии с типом предприятия питания;</li> <li>- определение качества готовых блюд;</li> <li>- Подбор посуды, оформление блюд</li> <li>- Приготовление горячих блюд из яиц, творога, сыра различными способами тепловой обработки для разных типов питания, в том числе диетического. Разогрев охлажденных, замороженных готовых блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом требований к безопасности готовой продукции.</li> <li>- подготовка горячих блюд, кулинарных изделий к хранению (комплектование), упаковка на вынос;</li> <li>- уборка рабочего мест;</li> </ul> | <p>реализации супов<br/>разнообразного ассортимента</p> <p>Тема 4. Выполнение работ по приготовлению, непродолжительных по хранению горячих и холодных соусов<br/>разнообразного ассортимента</p> <p>Тема 5 Выполнение работ по приготовлению, творческому оформлению и подготовке к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента.</p> <p>Тема 6 Выполнение работ по приготовлению, творческому оформлению и подготовке к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента</p> <p>Тема 7 Выполнение работ по приготовлению, творческому</p> | <p>18</p> <p>30</p> <p>30</p> <p>18</p> |
|--|--|--|--|---|

|   |  |  |  |                       |
|---|--|--|--|-----------------------|
|   |  | - Ведение расчетов с потребителями   | оформлению и подготовке к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента<br><br>Тема 8. Выполнение работ по приготовлению, творческому оформлению и подготовке к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса,<br><br>Тема 9. . Выполнение работ по приготовлению, творческому оформлению и подготовке к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента<br><br>Дифференцированный зачет | 18<br><br>18<br><br>6 |
| <b>ПК 3.1-3.7<br/>ОК 01-07,<br/>09,10</b> | <b>ПМ 03.<br/>Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок</b> | - Оценка качества, безопасности и соответствия основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним технологическим требованиям к бутербродам, салатов и простых холодных блюд, и закусок. Подготовка их к использованию.<br>- Организация рабочего места повара, подбор производственного технологического оборудования, инвентаря, инструментов и методы безопасного | Тема 1 Подготовка рабочего места, оборудования, сырья, исходных материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с   | <b>144</b><br><br>12  |

|  |   |   |  |   |
|--|---|---|--|---|
|  | <p><b>разнообразного ассортимента</b></p> | <p>использования их при выполнении следующих действий: взвешивания/измерения, нарезки вручную и на слайсере, измельчении, смешивании, прослаивании, порционировании, фаршировании, взбивании, настаивании, запекании, варке, заливании желе.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Поддержание рабочего места в соответствии с санитарно-гигиеническими требованиями</li> <li>- Использование различных технологий приготовления бутербродов, салатов и простых холодных блюд и закусок с учетом качества и требований к безопасности готовой продукции, соблюдая технологические санитарно-гигиенические режимы.</li> <li>- Определение степени готовности основных холодных блюд и закусок, определение достаточности специй в салатах, доведение до вкуса, подготовке бутербродов, салатов и простых холодных блюд, и закусок для подачи.</li> <li>- Сервировка стола и оформление простых холодных блюд и закусок с учетом требований к безопасности готовой продукции.</li> <li>- Обеспечивать температурный и временной режим подачи бутербродов, салатов и простых холодных блюд, и закусок с учетом требований к безопасности пищевых продуктов.</li> <li>- Соблюдение температурного и временного режима при хранении основных холодных блюд и закусок</li> </ul> | <p>инструкциями и регламентами</p> <p>Тема 2. Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации бутербродов, разнообразного ассортимента</p> <p>Тема 3. Приготовление творческое оформление и подготовка к реализации банкетных закусок разнообразного ассортимента</p> <p>Тема 4. Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации салатов разнообразного ассортимента</p> <p>Тема 5. Приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из овощей и грибов.</p> <p>Тема 6. Приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, гастрономических продуктов и нерыбного водного</p> | <p>12</p> <p>20</p> <p>20</p> <p>26</p> <p>24</p> |
|--|---|---|--|---|



|  |  |   |  |                              |
|--|--|---|--|------------------------------|
|  |  | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Выбор, применение, комбинирование методов приготовления холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа.</li> <li>холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента</li> <li>- Выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда.</li> <li>- холодных и горячих десертов, напитков холодных и горячих десертов, напитков</li> <li>- холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента</li> <li>-холодных десертов, напитков сложного ассортимента.</li> <li>- холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента.</li> <li>- холодных и горячих десертов, напитков.</li> <li>- холодных и горячих десертов, напитков.</li> <li>- Расчет стоимости холодных и горячих десертов, напитков.</li> <li>- Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе холодных и горячих десертов, напитков, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос (при прохождении учебной практики в условиях организации питания).</li> <li>- Выбор, рациональное размещение на рабочем месте</li> </ul> | <p>Тема 4. Приготовление оформление и подготовка к реализации холодных и горячих десертов.</p> <p>Тема 5. Приготовление, творческое оформление холодных и горячих напитков</p> <p>Дифференцированный зачёт</p> | <p>40</p> <p>28</p> <p>6</p> |
|--|--|---|--|------------------------------|

|   |  |   |  |   |
|---|--|---|--|---|
|   |  | <p>оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с инструкциями и регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда), стандартами чистоты.</p> <p>- Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты:</p> <p>мытьё вручную и в посудомоечной машине, чистка и раскладывание на хранение кухонной посуды и производственного инвентаря в соответствии со стандартами чистоты</p>   |  |   |
| <p><b>ПК 5.1- 5.5</b><br/>ОК 01-07,<br/>09,10</p> | <p><b>ПМ 05.</b><br/><b>«Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента»</b></p> | <p>- Оценка наличия, выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил.</p> <p>- Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</p> <p>- Проверка соответствия количества и качества поступивших продуктов накладной.</p> <p>- Выбор, подготовка дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости с основным продуктом.</p> <p>- Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода блюд, кулинарных изделий, закусок.</p> <p>- Выбор и применение методов приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий в зависимости от вида и кулинарных свойств используемого сырья, продуктов и полуфабрикатов,</p> | <p>Тема 1. Подготовка рабочего места оборудования, сырья, исходных материалов для приготовления оформления и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента.</p> <p>Тема 2. Приготовление и оформление хлебобулочных изделий.</p> <p>Тема 3. Приготовление отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных, кондитерских изделий.</p> <p>Тема 4. Приготовление и оформление основных</p> | <p><b>216</b><br/>6</p> <p>54</p> <p>36</p> <p>60</p> |

|  |  |  |   |    |
|--|--|--|---|----|
|  |  | <p>требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.</li> <li>- Выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда.</li> <li>- Хранение хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</li> </ul> <p>хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и подготовка к реализации.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Охлаждение и замораживание готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.</li> <li>- Размораживание хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</li> </ul> <p>хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Расчет стоимости хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.</li> <li>- Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос (при прохождении учебной практики в условиях организации питания).</li> <li>- Выбор, рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с инструкциями и регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда), стандартами чистоты.</li> </ul> | <p>мучных кондитерских изделий, печенья, пряников, коврижки.</p> <p>Тема 5. Приготовление и оформление отечественных классических, фруктовых, легких обезжиренных тортов и пирожных</p> | 60 |
|--|--|--|---|----|

|  |  |  |  |  |
|--|--|--|--|--|
|  |  | <p>- Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты:<br/>мытьё вручную и в посудомоечной машине, чистка и раскладывание на хранение кухонной посуды и производственного инвентаря в соответствии со стандартами чистоты</p> |  |  |
|--|--|--|--|--|

## **4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ**

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

Для реализации программы учебной практики предусмотрены следующие специальные помещения:

#### Кабинет технического оснащения и организации рабочего места

- доска учебная;
- рабочее место преподавателя;
- посадочные места по количеству;
- шкафы для хранения муляжей (инвентаря), раздаточного дидактического материала;
- ноутбук;
- наглядные пособия (натуральные образцы продуктов, муляжи, DVD фильмы, мультимедийные пособия, плакаты)
- проектор;
- интерактивная доска.

#### Учебный кондитерский цех

- рабочее место преподавателя;
- посадочные места по количеству;
- рабочие места по количеству;
- место для презентации готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий (обеденный стол, стулья, шкаф для столовой посуды);
- технические средства обучения (ноутбук, интерактивная доска, мультимедийный проектор 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;
- планетарный миксер;
- тестомесильная машина;
- 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);
- мочная ванна (двухсекционная);
- стеллаж передвижной;
- водонагреватели «Аристон»;
- шкафы навесные;
- шкаф для одежды.

#### Кабинет технологии кулинарного и кондитерского производства

- доска учебная;
- рабочее место преподавателя;
- посадочные места по количеству ;
- шкафы для хранения муляжей (инвентаря), раздаточного дидактического материала;
- ноутбук;
- наглядные пособия (натуральные образцы продуктов, муляжи, DVD фильмы, мультимедийные пособия, плакаты).

#### Лаборатория «Учебная кухня ресторана»

- рабочее место преподавателя;
  - место для презентации готовой кулинарной продукции (обеденный стол, стулья, шкаф для столовой посуды);
  - технические средства обучения (ноутбук, мультимедийный проектор, экран).
- 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;
- доска ученическая;
- шкаф для одежды;
- книжный шкаф;
- вешалки деревянные;
- умывальник для рук;
- стеллаж для посуды;
- сменные стенды;
- электросушилка для рук;
- электротитан для воды;
- кастрюли эмалированные 2,5 л;
- кастрюли железные;
- ножи поварские;
- доски разделочные;
- сковороды;
- тарелки суповые;
- тарелки для вторых блюд;
- салатники;
- терка железная;
- формы для кекса;
- ложки;
- вилки;
- набор кондитерский;
- толкушки деревянные;
- скалки деревянные;
- формы для выпечки;
- форма для выпечки разъемная.

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

- столы круглые; -стулья для посетителей;
- стулья барные; -светильник барный; -производственные столы;
- тумбочка;
- сушилка для посуды;
- подставка для меню;
- вешалка;
- фоторамка;
- холодильник с витриной;
- термопот;
- микроволновая печь;
- водонагреватель (Аристон);
- сушилка для рук.

#### **4.2. Информационное обеспечение обучения**

**Перечень изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы**  
**Основная литература:**

1. Анфимова Н.А. Кулинария. Учебник. 11-е изд. – М.: Академия.
2. Лутошкина Г.Г. Техническое оснащение и организация рабочего места. Учебник. 2-е изд., стер. – М.: Академия.
3. Качурина Т.А. Приготовление блюд из рыбы. Практикум. Учебное пособие. 1-е изд. – М.: Академия.
4. Самородова И.П. Приготовление блюд из мяса и домашней птицы. Практикум. Учебное пособие. 1-е изд. – М.: Академия.
5. Харченко Н.Э. Технология приготовления пищи. Практикум. Учебное пособие. 8-е изд., стер. – М.: Академия.

**Дополнительная литература:**

1. Соловьева О.М., Миронова Г.К., Елепин А.П. Кулинария:
2. теоретические основы профессиональной деятельности. Учебное пособие в 2-х частях. ч.1. – М.: Академкнига.
3. Соловьева О.М., Миронова Г.К., Елепин А.П. Кулинария: теоретические основы профессиональной деятельности. Учебное пособие в 2-х частях. ч.2. – М.: Академкнига.
4. Шалагинова Е.П., Шабалина Н., Соколова С.В. Повар.
5. Практические основы профессиональной деятельности. Рабочая тетрадь. Учебное пособие. – М.: Академкнига.

**4.3. Кадровое обеспечение образовательного процесса**

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

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

Контроль и оценка результатов освоения программы учебной практики осуществляется мастером производственного обучения в процессе проведения занятий, самостоятельного выполнения студентами заданий, согласно перечня учебно-производственных работ.

В результате освоения учебной практики в рамках профессиональных модулей студенты проходят промежуточную аттестацию в форме дифференцированного зачета.

| Результаты обучения (освоенные ПК в рамках ВД) | Основные показатели оценки результата | Формы и методы контроля и оценки результатов обучения |
|--|---------------------------------------|---|
|  |                                       |   |

|   |   |  |
|---|---|--|
| <p><b>ПК 1.1.</b><br/>Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.</p> | <ul style="list-style-type: none"> <li>– Выполнение правил охраны труда и санитарно-гигиенических требований;</li> <li>– определение качества сырья, по органолептической оценке;</li> <li>– рациональное использование сырья в соответствии с таблицей норм отходов и потерь;</li> <li>– соблюдение правил хранения сырья и полуфабрикатов.</li> </ul>   | <p>Экспертная оценка результатов деятельности при выполнении работ на различных этапах учебной практики<br/>Дифференцированный зачет</p> |
| <p><b>ПК 1.2.</b><br/>Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, домашней птицы, дичи, кролика.</p>  | <ul style="list-style-type: none"> <li>– Выполнение правил охраны труда и санитарно-гигиенических требований;</li> <li>– соблюдение последовательности приемов и технологических операций при обработке и подготовке овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, домашней птицы, дичи, кролика;</li> <li>– выполнение технологического процесса приготовления полуфабрикатов из овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, домашней птицы, дичи, кролика;</li> <li>– соответствие подбора и использования инвентаря и оборудования.</li> </ul> | <p>Экспертная оценка результатов деятельности при выполнении работ на различных этапах учебной практики<br/>Дифференцированный зачет</p> |
| <p><b>ПК 1.3.</b> Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья.</p>              | <ul style="list-style-type: none"> <li>– Выполнение технологического процесса приготовления разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья с использованием необходимого оборудования в соответствии с технологической картой.</li> </ul>   | <p>Экспертная оценка результатов деятельности при выполнении работ на различных этапах учебной практики<br/>Дифференцированный зачет</p> |
| <p><b>ПК 1.4.</b> Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, птицы, дичи.</p>                           | <ul style="list-style-type: none"> <li>– выполнение технологического процесса приготовления разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, птицы, дичи с использованием необходимого оборудования в соответствии с технологической картой.</li> </ul>  | <p>Экспертная оценка результатов деятельности при выполнении работ на различных этапах учебной практики<br/>Дифференцированный зачет</p> |

|  |  |  |
|--|--|--|
| <p><b>ПК 2.1.</b><br/>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 работ по подготовке, уборке рабочего места, подготовке к работе, проверке технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов; подготовка к использованию обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, других расходных материалов</p> | <p>Экспертная оценка результатов деятельности при выполнении работ на различных этапах учебной практики<br/>Дифференцированный зачет</p> |
| <p><b>ПК 2.2.</b><br/>Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента</p>   | <p>– Выполнение работ по подготовке основных продуктов и дополнительных ингредиентов, приготовлении хранения, отпуске бульонов, отваров</p>  | <p>Экспертная оценка результатов деятельности при выполнении работ на различных этапах учебной практики<br/>Дифференцированный зачет</p> |
| <p><b>ПК 2.3.</b><br/>Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента</p>  | <p>– Выполнение работ по приготовлению, творческом оформлении и подготовке к реализации супов разнообразного ассортимента, в том числе региональных;<br/>– ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос; взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи</p>            | <p>Экспертная оценка результатов деятельности при выполнении работ на различных этапах учебной практики<br/>Дифференцированный зачет</p> |
| <p><b>ПК 2.4.</b><br/>Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента</p>  | <p>– приготовлении соусных полуфабрикатов, соусов разнообразного ассортимента, их хранения и подготовке к реализации</p>   | <p>Экспертная оценка результатов деятельности при выполнении работ на различных этапах учебной практики<br/>Дифференцированный зачет</p> |

|  |   |  |
|--|---|--|
| <p><b>ПК 2.5.</b><br/>Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента</p> | <p>– приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации блюд и гарниров из овощей и грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента, в том числе региональных;<br/>– ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи</p> | <p>Экспертная оценка результатов деятельности при выполнении работ на различных этапах учебной практики<br/>Дифференцированный зачет</p> |
| <p><b>ПК 2.6.</b><br/>Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента</p>        | <p>– приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации горячих блюд, кулинарных изделий и закусок из яиц, творога, сыра, муки<br/>– ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос; взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи</p>   | <p>Экспертная оценка результатов деятельности при выполнении работ на различных этапах учебной практики<br/>Дифференцированный зачет</p> |
| <p><b>ПК 2.7.</b><br/>Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента</p>   | <p>– приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента;<br/>– ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос; взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи</p>                      | <p>Экспертная оценка результатов деятельности при выполнении работ на различных этапах учебной практики<br/>Дифференцированный зачет</p> |
| <p><b>ПК 2.8.</b><br/>Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика</p>                        | <p>– приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика;<br/>– ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос; взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи</p>                          | <p>Экспертная оценка результатов деятельности при выполнении работ на различных этапах учебной практики<br/>Дифференцированный зачет</p> |

|   |   |  |
|---|---|--|
| разнообразного ассортимента   |   |  |
| <p><b>ПК 3.1.</b><br/>Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами</p> | <p>– подготовка, уборка рабочего места повара при выполнении работ по приготовлению холодных блюд, кулинарных изделий, закусок<br/>– подбор, подготовка к работе, проверка технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов<br/>– подготовка рабочего места для порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок<br/>– подготовка к использованию обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, других расходных материалов</p> | <p>Экспертная оценка результатов деятельности при выполнении работ на различных этапах учебной практики.<br/>Дифференцированный зачет.</p> |
| <p><b>ПК 3.2.</b><br/>Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента</p>  | <p>– приготовлении, хранении холодных соусов и заправок, их порционировании на раздаче</p>  | <p>Экспертная оценка результатов деятельности при выполнении работ на различных этапах учебной практики<br/>Дифференцированный зачет.</p>  |
| <p><b>ПК 3.3.</b><br/>Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента</p>   | <p>– приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации салатов разнообразного ассортимента ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи</p>  | <p>Экспертная оценка результатов деятельности при выполнении работ на различных этапах учебной практики<br/>Дифференцированный зачет.</p>  |
| <p><b>ПК 3.4.</b><br/>Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента</p>                                   | <p>– приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации бутербродов, холодных закусок разнообразного ассортимента;<br/>– ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи</p>   | <p>Экспертная оценка результатов деятельности при выполнении работ на различных этапах учебной практики<br/>Дифференцированный зачет.</p>  |

|  |   |   |
|--|---|---|
| <p><b>ПК 3.5.</b><br/>Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента</p>   | <p>– приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента;<br/>– ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи</p>               | <p>Экспертная оценка результатов деятельности при выполнении работ на различных этапах учебной практики<br/>Дифференцированный зачет.</p> |
| <p><b>ПК 3.6.</b><br/>Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента</p>  | <p>– приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента<br/>– ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи</p> | <p>Экспертная оценка результатов деятельности при выполнении работ на различных этапах учебной практики<br/>Дифференцированный зачет.</p> |
| <p><b>ПК 4.1.</b><br/>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>– подготовке, уборке рабочего места, подготовке к работе, проверке технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;<br/>– подготовке к использованию обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, других расходных материалов</p>  | <p>Экспертная оценка результатов деятельности при выполнении работ на различных этапах учебной практики<br/>Дифференцированный зачет.</p> |
| <p><b>ПК 4.2.</b><br/>Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента</p>  | <p>– приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации холодных сладких блюд, десертов<br/>– ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи</p>  | <p>Экспертная оценка результатов деятельности при выполнении работ на различных этапах учебной практики<br/>Дифференцированный зачет.</p> |

|   |   |   |
|---|---|---|
| <p><b>ПК 4.3.</b><br/>Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента</p>                        | <p>– приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации горячих сладких блюд, десертов<br/>– ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи</p>   | <p>Экспертная оценка результатов деятельности при выполнении работ на различных этапах учебной практики<br/>Дифференцированный зачет.</p> |
| <p><b>ПК 4.4.</b><br/>Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента</p>                                     | <p>– приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации холодных напитков<br/>– ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи</p>  | <p>Экспертная оценка результатов деятельности при выполнении работ на различных этапах учебной практики<br/>Дифференцированный зачет.</p> |
| <p><b>ПК 4.5.</b><br/>Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента</p>                                      | <p>– приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации горячих напитков;<br/>– ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи</p>  | <p>Экспертная оценка результатов деятельности при выполнении работ на различных этапах учебной практики<br/>Дифференцированный зачет.</p> |
| <p><b>ПК 5.1.</b><br/>Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами</p> | <p>– подготовке, уборке рабочего места кондитера, подготовке к работе, проверке технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов<br/>– подготовке пищевых продуктов, других расходных материалов, обеспечении их хранения в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты</p> | <p>Экспертная оценка результатов деятельности при выполнении работ на различных этапах учебной практики<br/>Дифференцированный зачет.</p> |
| <p><b>ПК 5.2.</b><br/>Осуществлять приготовление и подготовку к использованию</p>   | <p>– приготовлении и подготовке к использованию, хранении отделочных полуфабрикатов</p>   | <p>Экспертная оценка результатов деятельности при выполнении работ на различных</p>   |

|   |  |   |
|---|--|---|
| отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий  |  | этапах учебной практики<br>Дифференцированный зачет.  |
| <b>ПК 5.3.</b><br>Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента | – приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента;<br>– ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи  | Экспертная оценка результатов деятельности при выполнении работ на различных этапах учебной практики<br>Дифференцированный зачет. |
| <b>ПК 5.4.</b><br>Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента   | – приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента;<br>– ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи  | Экспертная оценка результатов деятельности при выполнении работ на различных этапах учебной практики<br>Дифференцированный зачет. |
| <b>ПК 5.5.</b><br>Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента             | – подготовке основных продуктов и дополнительных ингредиентов<br>– приготовление мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента<br>– хранение, отпуск, упаковка на вынос мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента<br>– ведение расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос;<br>– взаимодействие с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи | Экспертная оценка результатов деятельности при выполнении работ на различных этапах учебной практики<br>Дифференцированный зачет. |