

Государственное областное бюджетное  
профессиональное образовательное учреждение  
«Елецкий колледж инновационных технологий»

## **РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ ПРОФЕССИОНАЛЬНЫХ МОДУЛЕЙ**

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

программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих  
по профессии среднего профессионального образования

43.01.09. Повар, кондитер



Елец, 2024

Рабочая программа по производственной практике профессиональных модулей:

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 подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента,

ПМ.04 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента,

ПМ.05 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента разработана на основе:

Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, утверждённого приказом Минобрнауки №1569 от 09.12.2016 г.,

профессионального стандарта «Повар», утвержденного Приказом Минтруда № 113н от 09.03.2022, профессионального стандарта «Кондитер», утвержденного Приказом Минтруда № 597н от 07.09.2015.,

Положения о практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы среднего профессионального образования, утвержденного приказом Минобрнауки РФ от 18 апреля 2013 года № 291

укрупненная группа: 43.00.00 «Сервис и туризм»

Организация-разработчик: ГОБПОУ «ЕКИТ»

Разработчики:

мастер производственного обучения Миленина Ирина Михайловна,  
мастер производственного обучения Глазкова Маргарита Анатольевна

«СОГЛАСОВАНО»

Старший мастер \_\_\_\_\_  Андрощук Ирина Игоревна

«СОГЛАСОВАНО»

Директор структурного подразделения студенческой столовой ЕГУ им. И.А. Бунина

\_\_\_\_\_  Брыжинская Светлана Александровна.

Рекомендовано

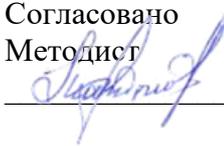
ЦМК ОУП

Председатель ЦМК

\_\_\_\_\_  Селезнева Н.И.

Согласовано

Методист

\_\_\_\_\_  Мартынова Л.Н

## **1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ**

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 подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента,

ПМ.04 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента,

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

### **1.1. Цели и планируемые результаты освоения производственных практик**

В результате прохождения производственных практик УП 01, УП 02, УП 03, УП 04 и УП 05 является овладение видами деятельности по профессии Повар, кондитер и формирования у обучающихся первоначальных практических профессиональных умений в рамках модулей по основным видам профессиональной деятельности для освоения рабочей профессии, обучение трудовым приемам, операциям и способам выполнения трудовых процессов.

#### 1.1.2. Перечень профессиональных компетенций:

|              | ПК  |
|--------------|---|
| <b>ВПД 1</b> | <b>Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента</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, мяса, 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  |
| <b>ВПД 2</b> | <b>Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента</b>  |
| 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.                            |
| <b>ВПД 3</b> | <b>Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента</b>   |
| 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.          |
| 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   |
| <b>ВПД 4</b> | <b>Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента</b>  |
| 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  |
| <b>ВПД 5</b> | <b>Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента</b>   |
| 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.           |

1.1.3. В результате освоения ПП 01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента обучающийся должен:

|                                | Результаты освоения  |
|--------------------------------|--|
| <b>Иметь практический опыт</b> | 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  |
| <b>Уметь</b>                   | подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами; распознавать недоброкачественные продукты; выбирать, применять, комбинировать различные методы обработки (вручную, механическим способом), подготовки сырья с учетом его вида, кондиции, технологических свойств, рационального использования, обеспечения безопасности, приготовления полуфабрикатов разнообразного ассортимента; владеть техникой работы с ножом при нарезке, измельчении, филитировании, править кухонные ножи; соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального использования сырья и продуктов, подготовки и адекватного применения пряностей и приправ; проверять качество готовых полуфабрикатов, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, хранение неиспользованных пищевых продуктов, обработанного сырья, готовых полуфабрикатов, соблюдать товарное соседство, условия и сроки хранения, осуществлять ротацию сырья, продуктов |
| <b>Знать</b>                   | требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания, в том числе системы анализа, оценки и управления опасными факторами (системы ХАССП); видов, назначения, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и правил ухода за ним; требований к качеству, условиям и срокам хранения овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, птицы, дичи, полуфабрикатов из них; ассортимента, рецептур, требований к качеству, условиям и срокам хранения полуфабрикатов, методов обработки сырья, приготовления полуфабрикатов; способов сокращения потерь при обработке сырья и приготовлении полуфабрикатов   |

1.1.4.В результате освоения ПП 02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента. обучающийся должен:

|                                       |  |
|---------------------------------------|--|
| <p><b>Иметь практический опыт</b></p> | <p>в 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.</p>   |
| <p><b>Уметь</b></p>                   | <p>подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами; оценивать наличие, проверять органолептическим способом качество, безопасность обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, пряностей, приправ и других расходных материалов; обеспечивать их хранение в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; своевременно оформлять заявку на склад; осуществлять их выбор в соответствии с технологическими требованиями; соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости 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; оценивать качество, порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции</p> |
| <p><b>Знать</b></p>                   | <p>требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания, в том числе системы анализа, оценки и управления опасными факторами (системы ХАССП); видов, назначения, правил безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правил ухода за ними; ассортимента, рецептур, требований к качеству, условиям и срокам хранения, методам приготовления, вариантам оформления и подачи супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных; норм расхода, способов сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении; правил и способов сервировки стола, презентации супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок</p>   |

1.1.5. В результате освоения ПП 03 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента обучающийся должен:

|                                |  |
|--------------------------------|--|
| <b>Иметь практический опыт</b> | подготовки, уборки рабочего места, выбора, подготовки к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов; выбора, оценки качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовления, 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.   |
| <b>Уметь</b>                   | рационально организовывать, 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 продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ; выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных; порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции   |
| <b>Знать</b>                   | требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания; виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения, методы приготовления, варианты оформления и подачи салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных; нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении; правила и способы сервировки стола, презентации салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных; |

1.1.6. В результате освоения ПП 04 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента обучающийся должен:

|                                |  |
|--------------------------------|--|
| <b>Иметь практический опыт</b> | подготовки, уборки рабочего места, выбора, подготовки к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов; выбора, оценки качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовления, творческого оформления, эстетичной подачи холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков 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. |
|--------------------------------|--|

|              |   |
|--------------|---|
| <b>Уметь</b> | рационально организовывать, 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 продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ; выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных; порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции  |
| <b>Знать</b> | требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания; виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения, методы приготовления, варианты оформления и подачи холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных; нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении; правила и способы сервировки стола, презентации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных |

1.1.7. В результате освоения ПП 05 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента обучающийся должен:

|                                |   |
|--------------------------------|---|
| <b>Иметь практический опыт</b> | в 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; ведение расчетов с потребителями.   |
| <b>Уметь</b>                   | рационально организовывать, проводить уборку рабочего места, выбирать, подготавливать, безопасно эксплуатировать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы с учетом инструкций и регламентов; соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости 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 требований к безопасности; |

|              |   |
|--------------|---|
| <b>Знать</b> | требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания; виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; методы подготовки сырья, продуктов, приготовления теста, отделочных полуфабрикатов, формовки, варианты оформления, правила и способы презентации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе региональных; правила применения ароматических, красящих веществ, сухих смесей и готовых отделочных полуфабрикатов промышленного производства; способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении |
|--------------|---|

## 1.2. Количество часов на освоение рабочей программы производственной практики

| Профессиональный модуль  | Производственная практика, часов  |
|--|---|
| ПМ 01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента;                     | ПП 01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента - 180                     |
| ПМ 02. Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента;          | ПП 02. Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента - 252          |
| ПМ 03 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента;          | ПП 03 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента - 144          |
| ПМ 04 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента; | ПП 04 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента - 144 |
| ПМ 05 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента           | ПП 05 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента -288           |
| Итого по модулям:  | 1008  |

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

### 2.1. Тематический план практики

| Коды профессиональных компетенций                        | Коды и наименования профессиональных модулей  | Количество часов на производственную практику по ПМ | Наименования тем производственной практики   | Количество часов по темам |
|--|---|---|--|---------------------------|
| 1  | 2   | 3   | 4  | 5                         |
| ПК 1.1<br>ПК 1.2<br>ПК 1.3<br>ПК 1.4                     | ПМ.01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента | 174   | Тема 1.1 Вводное занятие, охрана труда, пожарная безопасность. Организация работ по обработке сырья приготовления к реализации полуфабрикатов в лаборатории « Учебная кухня ресторана» | 6                         |
| ПК 1.1<br>ПК 1.2<br>ПК 1.3<br>ПК 1.4                     |   |   | Тема 1.2 Организация и техническое оснащение работ по обработке, подготовке, нарезке, формовке овощей и грибов.  | 42                        |
| ПК 1.1<br>ПК 1.2<br>ПК 1.3<br>ПК 1.1<br>ПК 1.2<br>ПК 1.4 |   |   | Тема 1.3 Организация и техническое оснащение работ по обработке рыбы и нерыбного водного сырья, приготовления полуфабрикатов из них.   | 54                        |
|  |   |   | Тема 1.4 Организация и техническое оснащение работ по обработке мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика и приготовления полуфабрикатов из них.                                 | 78                        |
| <b>Промежуточная аттестация</b>                          |   |   | <b>Дифференцированный зачет</b>  | <b>6</b>                  |

|  |  |     |  |    |
|--|--|-----|--|----|
| ПК 2.1<br>ПК 2.2<br>ПК 2.3<br>ПК 2.4<br>ПК 2.5<br>ПК 2.6<br>ПК 2.7<br>ПК 2.8 | ПМ. 02<br>Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента. | 246 | Тема 2.1. Подготовка рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента.               | 6  |
| ПК 2.1<br>ПК 2.2   |  |     | Тема 2.2. Приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента  | 6  |
| ПК 2.1<br>ПК 2.2<br>ПК 2.3   |  |     | Тема 2.3. Приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента.  | 60 |
| ПК 2.1<br>ПК 2.2<br>ПК 2.4   |  |     | Тема 2.4. Приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента   | 18 |
| ПК 2.1<br>ПК 2.5   |  |     | Тема 2.5. Приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента. | 24 |
| ПК 2.1<br>ПК 2.6   |  |     | Тема 2.6. Приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента.        | 24 |
| ПК 2.1<br>ПК 2.7   |  |     | Тема 2.7. Приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента.   | 36 |
| ПК 2.1   |  |     | Тема 2.8. Приготовление, творческое  |    |

|   |  |     |  |          |
|---|--|-----|--|----------|
| ПК 2.8  |  |     | оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента.<br>Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета | 78       |
| <b>Промежуточная аттестация</b>                         |  |     | <b>Дифференцированный зачёт</b>  | <b>6</b> |
| ПК 3.1<br>ПК 3.2<br>ПК3.3<br>ПК 3.4<br>ПК 3.5<br>ПК 3.6 | ПМ. 03<br>Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента | 138 | Тема 3.1 Подготовка рабочего места, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента.  | 6        |
| ПК 3.1<br>ПК 3.2  |  |     | Тема 3.2 Приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента.  | 12       |
| ПК 3.1<br>ПК 3.2<br>ПК3.3                               |  |     | Тема3.3. Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации салатов разнообразного ассортимента  | 36       |
| ПК 3.1<br>ПК 3.2<br>ПК3.4                               |  |     | Тема 3.4. Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента.  | 42       |
| ПК 3.1<br>ПК 3.2<br>ПК3.5                               |  |     | Тема 3.5. Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента.   | 24       |
| ПК 3.1<br>ПК 3.2<br>ПК3.6                               |  |     | Тема 3.6. Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента.  | 24       |

|  |   |     |   |          |
|--|---|-----|---|----------|
| <b>Промежуточная аттестация</b>                |   |     | <b>Дифференцированный зачёт</b>   | <b>6</b> |
| ПК 4.1<br>ПК 4.2<br>ПК 4.3<br>ПК 4.4<br>ПК 4.5 | ПМ. 04<br>Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента | 144 | Тема 4.1 Подготовка рабочего места, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента       | 6        |
| ПК 4.1<br>ПК 4.2                               |   |     | Тема 4.2 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента.   | 54       |
| ПК 4.1<br>ПК 4.3                               |   |     | Тема 4.3. Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации горячих сладких блюд, десертов.  | 36       |
| ПК 4.1<br>ПК 4.4                               |   |     | Тема 4.4. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента.  | 24       |
| ПК 4.1<br>ПК 4.5                               |   |     | Тема 4.5. Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента.  | 24       |
| <b>Промежуточная аттестация</b>                |   |     | <b>Дифференцированный зачёт</b>   | <b>6</b> |
| ПК 5.1<br>ПК 5.2<br>ПК 5.3<br>ПК 5.4<br>ПК 5.5 | ПМ. 05<br>Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента.          | 288 | Тема 5.1 Подготовка рабочего места кондитера, оборудования, инвентаря, кондитерского сырья для приготовления хлебобулочных мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента. | 6        |
| ПК 5.1<br>ПК 5.2                               |   |     | Тема 5.2 Приготовление, оформление и подготовка к реализации использование отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских   | 66       |

|                                 |  |  |  |             |
|---------------------------------|--|--|--|-------------|
|                                 |  |  | изделий  |             |
| ПК 5.1<br>ПК 5.2<br>ПК 5.3      |  |  | Тема 5.3 Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента. | 78          |
| ПК 5.1<br>ПК 5.2<br>ПК 5.4      |  |  | Тема 5.4. Приготовление, оформление и подготовка к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента.             | 54          |
| ПК 5.1<br>ПК 5.2<br>ПК 5.5      |  |  | Тема 5.5. Приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента.            | 84          |
| <b>Промежуточная аттестация</b> |  |  | <b>Дифференцированный зачёт</b>  | <b>6</b>    |
| <b>Всего часов:</b>             |  |  |  | <b>1008</b> |

### **3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ**

**3.1. Для реализации программы учебной дисциплины предусмотрены следующие специальные помещения:**

***Лаборатории:***

**«Овощной цех»**, оснащенный оборудованием:

- картофелечистки, овощерезки, вытяжной шкаф, производственные столы, ванны, дуршлаги, тёрки, щётки, ножи поварской тройки, специальные выемки, разделочные доски, лотки.

**«Мясо-рыбный цех»**, оснащенный оборудованием:

- стеллажи, холодильные шкафы, специальные столы, моечные ванны, настольные весы, мясорубки, ножи поварской тройки, разделочные доски, противни.

-стул разрубочный, электропила, универсальный привод со сменными механизмами, производственные столы, мясницкий топор, большой и малый обвалочные ножи.

**«Холодный цех»**, оснащенный оборудованием:

- холодильные шкафы, весы, модулированные секции-столы, моечные ванны, столы производственные, различная посуда, универсальный привод со сменными механизмами, фризёр, соковыжималки, лотки, креманки, формы, лопатки-ножи, кондитерский мешок, щипцы, электрическая хлеборезка, машина и специальные ножи для нарезки гастрономических продуктов, маслоделитель.

**«Горячий цех (суповое отделение)»**, оснащенный оборудованием:

- плиты, пищеварочные котлы, жарочные шкафы, электрические сковороды, фритюрницы, холодильные шкафы, весы, производственные столы и стеллажи, сотейники, наплитная посуда различной вместимости, сковороды с ручкой стальные, сковороды чугунные, противни.

**«Горячий цех (соусное отделение)»**, оснащенный оборудованием:

- сита, грохот металлический, дуршлаг, шумовка, черпаки, лопатки, вилки поварские, шпажки

**«Кондитерский цех»**, оснащенный оборудованием:

- столы рабочие с цельной поверхностью и встроенными моечными ваннами; аппараты для замешивания теста, его разделения и формовки; печи и конвекционные духовые шкафы; разделочный ручной инструмент и рабочая тара; стеллажи для хранения и перемещения готовой продукции; холодильные установки; ножи, емкости, миксеры, рабочая посуда, скалки, разделочные доски.

Линия раздачи

- мармиты, ККМ, витрины, прилавки, холодильное оборудование, стеллажи, столы, мерный инструмент

### **3.2. Информационное обеспечение обучения**

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

### **3.2.1. Основные источники:**

1. Организация и ведение процессов приготовления, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента. И.Ю. Бурчакова, С.В.Ермилова - « Академия», Москва, 2020г
2. Анфимова Н.А. Кулинария: учебник для НПО/ Н.А Анфимова, Л.Л. Татарская. - М.: Издательский центр «Академия», 2020 - 328 с.
3. Андросов В.П. Производственное обучение профессии «Повар». В 4ч. Ч. 1. Механическая кулинарная обработка продуктов: учеб. пособие для нач. проф. образования / [В.П. Андросов, Т.В. Пыжова, Л.И. Федорченко и др.]. – 6-е изд., испр. – М.: Издательский центр «Академия», 2019. – 112с.
4. Золин В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания: учебник для нач. проф. образования / В.П. Золин. – 10-е изд. стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2020– 320с.
5. Техническое оснащение и организация рабочего места Г.Г. Лутошкина, Ж. С. Анохина – « Академия», Москва, 2021г.

**3.2.2. Дополнительные источники** 1. Ларионова Н.М. Техническое оснащение организаций общественного питания и охрана труда: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования/ Н.М. Ларионова.-М.: Издательский центр «Академия», 2021.- 208с.

2. Матюхина З.П. Товароведение пищевых продуктов: учебник для нач. проф. образования / З.П. Матюхина. – 5-е изд. стер. - М.: Академия, 2020. - 336 с.
3. Матюхина З.П. Основы физиологии питания, микробиологии, гигиены и санитарии: учебник для нач. проф. образования/ З.П.Матюхина.-5-е изд., стер.-М.: Издательский центр «Академия», 2021.-256с.
4. Мартинчик А.Н. Микробиология, физиология питания, санитария: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования/ А.Н. Мартинчик, А.А. Королев, Ю.В. Несвижский.-4-е изд.,стер.-М.: Издательский центр «Академия»,2020.-352с.
5. Мармузова Л.В. Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевой промышленности: учебник для НПО/ Л.В. Мармузова. - М.: Академия, 2019. - 160 с.
6. Потапова И.И. Калькуляция и учет. - М.: Издательский центр «Академия», 2019. -186 с.
7. Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: учебное пособие для нач. проф. образования /В.В. Усов.- 9-е изд., стер.- М., : Издательский центр «Академия», 2021 - 432 с.
8. Харченко Н.Э. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий: учебное пособие для студ. учреждений сред. проф. образования / Н.Э Харченко. - 10-е изд., стер.- М.: Издательский центр «Академия», 2020 - 512 с.

### **3.2.3. Дополнительные источники**

1. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2018.-III, 8 с.
2. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. - Введ. 2016-01-01. - М.: Стандартинформ, 2018.-III, 48 с.
3. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.- Введ. 2015- 01-01. - М.: Стандартинформ, 2018.-III, 10 с.
4. ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию.- Введ. 2018 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2018.- III, 16 с.

5. ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания. – Введ. 2018 – 01 – 01. – М.: Стандартиформ, 2018. – III, 10 с.

6. Сборник технических нормативов – Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях/ под общ. ред. М.П. Могильного, В.А.Тутельяна. - М.: ДеЛи принт, 2019.- 544с.

7. Сборник технических нормативов – Сборник рецептов на продукцию диетического питания для предприятий общественного питания/ под общ. ред. М.П. Могильного, В.А.Тутельяна. - М.: ДеЛи плюс, 2018.- 808с.

### 3.2.4. Электронные издания

1. Домашний пир. Режим доступа: [www.kushayte.ru](http://www.kushayte.ru)
2. Книга кулинара. Режим доступа: [knigakulinara.ru](http://knigakulinara.ru).
3. Журнал «Гастроном». Режим доступа: <http://www.gastronom.ru>
4. Кулинарные рецепты и советы <http://www.eda-server.ru/culinary-school/>
5. Все для общепита. Режим доступа: <http://www.pitportal.ru/>
6. Большой электронный сборник рецептов для предприятий общественного питания  
Режим доступа: <http://www.100menu.ru>

## 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

| Результаты обучения<br>(освоенные умения в<br>рамках ВПД)  | Критерии оценки  | Формы и методы<br>контроля и оценки<br>результатов<br>обучения   |
|--|--|--|
| <p>ПК 1.1<br/>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 повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты (система ХАССП), требованиями охраны труда и техники безопасности:<br/>адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, соответствие виду выполняемых работ (виду и способу обработки сырья, виду и способу приготовления полуфабрикатов);<br/>рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, инструментов, сырья, материалов;<br/>соответствие содержания рабочего места требованиям стандартов чистоты, охраны труда, техники безопасности;<br/>своевременное проведение текущей уборки рабочего места</p> | <p>Деятельность обучающегося и выполнение практической работы, наблюдение за действиями на практике. Текущий контроль в форме защиты практических заданий.<br/>Дифференцированный зачет по итогам производственной практики.</p> |

|   |  |   |
|---|--|---|
|   | <p>повара;<br/> рациональный выбор и адекватное использование моющих и дезинфицирующих средств;<br/> правильное выполнение работ по уходу за весоизмерительным оборудованием;<br/> соответствие методов мытья (вручную и в посудомоечной машине), организации хранения кухонной посуды и производственного инвентаря, инструментов инструкциям, регламентам;<br/> соответствие организации хранения сырья, продуктов, готовых полуфабрикатов требованиям к их безопасности для жизни и здоровья человека (соблюдение температурного режима, товарного соседства в холодильном оборудовании, правильность упаковки, складирования);<br/> 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;<br/> правильная, в соответствии с инструкциями, безопасная правка ножей;<br/> точность, соответствие заданию расчета потребности в сырье продуктах;<br/> соответствие правилам оформления заявки на сырье, продукты</p> |   |
| <p>ПК 2.1.<br/> Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента</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:<br/> – адекватный выбор и целевое, безопасное</p>   | <p>Деятельность обучающегося и выполнение практической работы, наблюдение за действиями на практике. Текущий контроль в форме</p> |

|  |   |  |
|--|---|--|
|  | <p>использование оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, соответствие виду выполняемых работ (виду и способу обработки сырья, виду и способу приготовления полуфабрикатов);</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, инструментов, сырья, материалов;</li> <li>– соответствие содержания рабочего места требованиям стандартов чистоты, охраны труда, техники безопасности;</li> <li>– своевременное проведение текущей уборки рабочего места повара;</li> <li>– рациональный выбор и адекватное использование моющих и дезинфицирующих средств;</li> <li>– правильное выполнение работ по уходу за весоизмерительным оборудованием;</li> <li>– соответствие методов мытья (вручную и в посудомоечной машине), организации хранения кухонной посуды и производственного инвентаря, инструментов инструкциям, регламентам;</li> <li>– соответствие организации хранения сырья, продуктов, готовых полуфабрикатов требованиям к их безопасности для жизни и здоровья человека (соблюдение температурного режима, товарного соседства в холодильном оборудовании, правильность упаковки, складирования);</li> <li>– 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;</li> </ul> | <p>защиты практических заданий.</p> <p>Дифференцированный зачет по итогам производственной практики.</p> |
|--|---|--|

|  |   |  |
|--|---|--|
|  | <ul style="list-style-type: none"> <li>– правильная, в соответствии с инструкциями, безопасная правка ножей;</li> <li>– точность, соответствие заданию расчета потребности в сырье продуктах;</li> <li>– соответствие правилам оформления заявки на сырье, продукты</li> </ul>  |  |
| <p>ПК 3.1.<br/>Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента.</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"> <li>– адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, соответствие виду выполняемых работ (виду и способу обработки сырья, виду и способу приготовления полуфабрикатов);</li> <li>– рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, инструментов, сырья, материалов;</li> <li>– соответствие содержания рабочего места требованиям стандартов чистоты, охраны труда, техники безопасности;</li> <li>– своевременное проведение текущей уборки рабочего места повара;</li> <li>– рациональный выбор и адекватное использование моющих и дезинфицирующих средств;</li> <li>– правильное выполнение работ по уходу за весоизмерительным оборудованием;</li> <li>– соответствие методов мытья (вручную и в посудомоечной машине), организации хранения кухонной посуды и производственного инвентаря, инструментов инструкциям, регламентам;</li> </ul> | <p>Деятельность обучающегося и выполнение практической работы, наблюдение за действиями на практике. Текущий контроль в форме защиты практических заданий.<br/>Дифференцированный зачет по итогам производственной практики.</p> |

|   |  |  |
|---|--|--|
|   | <ul style="list-style-type: none"> <li>– соответствие организации хранения сырья, продуктов, готовых полуфабрикатов требованиям к их безопасности для жизни и здоровья человека (соблюдение температурного режима, товарного соседства в холодильном оборудовании, правильность упаковки, складирования);</li> <li>– 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;</li> <li>– правильная, в соответствии с инструкциями, безопасная правка ножей;</li> <li>– точность, соответствие заданию расчета потребности в сырье продуктах;</li> <li>– соответствие правилам оформления заявки на сырье, продукты</li> </ul> |  |
| <p>ПК 4.1.<br/>Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента.</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"> <li>– адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, соответствие виду выполняемых работ (виду и способу обработки сырья, виду и способу приготовления полуфабрикатов);</li> <li>– рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, инструментов, сырья, материалов;</li> <li>– соответствие содержания рабочего места требованиям стандартов чистоты, охраны труда,</li> </ul>  | <p>Деятельность обучающегося и выполнение практической работы, наблюдение за действиями на практике. Текущий контроль в форме защиты практических заданий.<br/>Дифференцированный зачет по итогам производственной практики.</p> |

|  |   |  |
|--|---|--|
| <p>ПК 5.1<br/>Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента.<br/>ПК 5.2<br/>Осуществлять</p> | <p>техники безопасности;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– своевременное проведение текущей уборки рабочего места повара;</li> <li>– рациональный выбор и адекватное использование моющих и дезинфицирующих средств;</li> <li>– правильное выполнение работ по уходу за весоизмерительным оборудованием;</li> <li>– соответствие методов мытья (вручную и в посудомоечной машине), организации хранения кухонной посуды и производственного инвентаря, инструментов инструкциям, регламентам;</li> <li>– соответствие организации хранения сырья, продуктов, готовых полуфабрикатов требованиям к их безопасности для жизни и здоровья человека (соблюдение температурного режима, товарного соседства в холодильном оборудовании, правильность упаковки, складирования);</li> <li>– 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;</li> <li>– правильная, в соответствии с инструкциями, безопасная правка ножей;</li> <li>– точность, соответствие заданию расчета потребности в сырье продуктах;</li> <li>– соответствие правилам оформления заявки на сырье, продукты</li> </ul> <p>Выполнение всех действий по организации и содержанию рабочего места повара в соответствии с инструкциями и</p> | <p>Деятельность обучающегося и выполнение практической работы, наблюдение за действиями на</p> |
|--|---|--|

|  |  |   |
|--|--|---|
| <p>приготовление и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.</p> <p>ПК 5.3<br/>Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента.</p> <p>ПК 5.4<br/>Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента.</p> <p>ПК 5.5<br/>Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента.</p> | <p>регламентами, стандартами чистоты (система ХАССП) Требованиями охраны труда и техники безопасности:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, соответствие виду выполняемых работ (виду и способу обработки сырья, виду и способу приготовления полуфабрикатов);</li> <li>– рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, инструментов, сырья, материалов;</li> <li>– соответствие содержания рабочего места требованиям стандартов чистоты, охраны труда, техники безопасности;</li> <li>– своевременное проведение текущей уборки рабочего места повара;</li> <li>– рациональный выбор и адекватное использование моющих и дезинфицирующих средств;</li> <li>– правильное выполнение работ по уходу за весоизмерительным оборудованием;</li> <li>– соответствие методов мытья (вручную и в посудомоечной машине), организации хранения кухонной посуды и производственного инвентаря, инструментов инструкциям, регламентам;</li> <li>– соответствие организации хранения сырья, продуктов, готовых полуфабрикатов требованиям к их безопасности для жизни и здоровья человека (соблюдение температурного режима, товарного соседства в холодильном оборудовании, правильность упаковки, складирования);</li> <li>– соответствие методов подготовки к работе, эксплуатации технологического оборудования,</li> </ul> | <p>практике. Текущий контроль в форме защиты практических заданий.</p> <p>Дифференцированный зачет по итогам производственной практики.</p> |
|--|--|---|

|  |  |  |
|--|--|--|
|  | <p>производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов требованиям инструкций и регламентов по технике безопасности, охране труда, санитарии и гигиене;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– правильная, в соответствии с инструкциями, безопасная правка ножей;</li> <li>– точность, соответствие заданию расчета потребности в сырье продуктах;</li> <li>– соответствие правилам оформления заявки на сырье, продукты</li> </ul> <p>Подготовка, приготовление и оформление отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– адекватный выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов, точное распознавание недоброкачественных продуктов;</li> <li>– соответствие отходов и потерь сырья при его обработке и приготовлении реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента действующим нормам;</li> <li>– оптимальность процесса обработки, подготовки сырья и приготовления полуфабрикатов (экономия ресурсов: продуктов, времени, энергетических затрат и т.д., соответствие выбора методов обработки сырья, способов и техника приготовления полуфабрикатов виду сырья, продуктов, его количеству, требованиям рецептуры);</li> <li>– профессиональная демонстрация навыков работы с технологическим оборудованием;</li> <li>– правильное, оптимальное, адекватное заданию планирование и ведение процессов обработки, подготовки сырья, продуктов, приготовления полуфабрикатов, соответствие процессов инструкциям, регламентам;</li> </ul> |  |
|--|--|--|

|   |  |  |
|---|--|--|
|   | <ul style="list-style-type: none"> <li>– соответствие процессов обработки сырья и приготовления полуфабрикатов стандартам чистоты, требованиям охраны труда и технике безопасности;</li> <li>– раздельное использование контейнеров для органических и соответствие времени выполнения работ нормативам;</li> <li>– соответствие массы обработанного сырья, готовых полуфабрикатов требованиям рецептуры;</li> <li>– точность расчетов закладки сырья при изменении выхода полуфабрикатов, взаимозаменяемости сырья, продуктов;</li> <li>– адекватность оценки качества готовой продукции, соответствия ее требованиям рецептуры, заказу;</li> <li>– соответствие внешнего вида готовых полуфабрикатов требованиям рецептуры;</li> <li>– аккуратность выкладывания готовых полуфабрикатов в функциональные емкости для хранения и транспортирования;</li> <li>– эстетичность, аккуратность упаковки готовых полуфабрикатов для отпуска на вынос</li> </ul> |  |
| <p>ОК 01.<br/>Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.</p> | <p>точность распознавания сложных проблемных ситуаций в различных контекстах;<br/>адекватность анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности;<br/>оптимальность определения этапов решения задачи;<br/>адекватность определения потребности в информации;<br/>эффективность поиска;<br/>адекватность определения источников нужных ресурсов;<br/>разработка детального плана действий;<br/>правильность оценки рисков на каждом шагу;<br/>точность оценки плюсов и минусов полученного результата,</p>  | <p>Экспертное наблюдение и оценка на практических занятиях при выполнении работ по производственной практике</p> |

|  |   |  |
|--|---|--|
|  | своего плана и его реализации, предложение критериев оценки и рекомендаций по улучшению плана   |  |
| ОК. 02.<br>Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности           | оптимальность планирования информационного поиска из широкого набора источников, необходимого для выполнения профессиональных задач;<br>адекватность анализа полученной информации, точность выделения в ней главных аспектов;<br>точность структурирования отобранной информации в соответствии с параметрами поиска;<br>адекватность интерпретации полученной информации в контексте профессиональной деятельности; |  |
| ОК.03<br>Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие  | актуальность используемой нормативно-правовой документации по профессии;<br>точность, адекватность применения современной научной профессиональной терминологии   |  |
| ОК 04.<br>Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами                               | эффективность участия в деловом общении для решения деловых задач;<br>оптимальность планирования профессиональной деятельности  |  |
| ОК. 05<br>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;<br>– толерантность поведения в рабочем коллективе   |  |
| ОК 06.<br>Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей           | - понимание значимости своей профессии  |  |
| ОК 07.<br>Содействовать сохранению   | точность соблюдения правил экологической безопасности при   |  |

|  |   |  |
|--|---|--|
| окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях   | ведении профессиональной деятельности;<br>эффективность обеспечения ресурсосбережения на рабочем месте  |  |
| ОК 08.<br>Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности. | – сохранение и укрепление здоровья посредством использования средств физической культуры<br>– поддержание уровня физической подготовленности для успешной реализации профессиональной деятельности  |  |
| ОК. 09<br>Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности   | адекватность, применения средств информатизации и информационных технологий для реализации профессиональной деятельности  |  |
| ОК 10.<br>Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке   | адекватность понимания общего смысла четко произнесенных высказываний на известные профессиональные темы);<br>адекватность применения нормативной документации в профессиональной деятельности;<br>точно, адекватно ситуации обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые);<br>правильно писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы |  |
| ОК 11.<br>Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.   | – выявлять достоинства и недостатки коммерческой идеи;<br>– презентовать идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности;<br>– правильно оформлять бизнес-план; рассчитывать размеры выплат по процентным ставкам кредитования;<br>– определять инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности; презентовать бизнес-идею;          |  |

|  |   |  |
|--|---|--|
|  | – определять источники<br>финансирования; |  |
|--|---|--|