

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

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ
по профессиональным модулям:

- 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.

программа подготовки квалифицированных рабочих, служащих
по профессии

43.01.09. Повар, кондитер



Елец, 2025

Рабочая программа по производственной практике

УП. 01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента;

УП. 02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента;

УП. 03 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента;

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

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

Федерального закона Российской Федерации от 29 декабря 2012 г. №273 – ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;

Приказа Министерства просвещения Российской Федерации от 23.11.2022 г. №1014 «Об утверждении федеральной образовательной программы среднего общего образования»;

Приказа Минобрнауки России от 17.12.2020 N 747 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер».

Приказа Министерства просвещения Российской Федерации от 09.10.2024 № 704 «О внесении изменений в некоторые приказы Министерства просвещения Российской Федерации, касающиеся федеральных образовательных программ начального общего образования, основного общего образования и среднего общего образования»;

Рабочей программы воспитания ГОБПОУ «ЕКИТ» по укрупнённой группе профессий 43.00.00 Сервис и туризм.

Организация-разработчик: ГОБПОУ «Елецкий колледж инновационных технологий»

Разработчик: Миленина Ирина Михайловна, мастер производственного обучения

«СОГЛАСОВАНО»

Старший мастер  Андрощук Ирина Игоревна

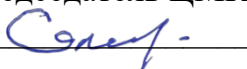
Согласовано со структурным подразделением студенческая столовая ЕГУ им.И.А. Бунина.

Директор  Брыжинская Светлана Александровна

Рекомендовано

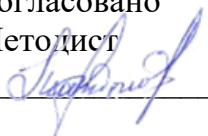
ЦМК ОУП

Председатель ЦМК

 Селезнева Н.И.

Согласовано

Методист

 Мартынова Л.Н

СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕНОЙ ПРАКТИКИ	6
2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	15
3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ.....	19
4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРАКТИКИ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	33
5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	36

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

УП. 01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента;

УП. 02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента;

УП. 03 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента;

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

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

1.1. Цели и планируемые результаты освоения учебной практики

В результате прохождения УП. 01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента обучающиеся должны освоить вид деятельности Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента. В результате прохождения УП. 02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента обучающиеся должны освоить вид деятельности Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента. В результате прохождения УП. 03 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента обучающиеся должны освоить вид деятельности Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента. В результате прохождения УП. 04 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента обучающиеся должны освоить вид деятельности Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента. В результате прохождения УП.05 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента обучающиеся должны освоить вид деятельности Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента.

1.1.2. Перечень профессиональных компетенций

ВД	ПК
ВД 1	Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента
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
ВД 2	Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента
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.
ВД 3	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента
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
ВД 4	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков 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
ВД 5	Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента
ПК 5.1.	Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами.
ПК 5.2.	Осуществлять приготовление и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.
ПК 5.3.	Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента.
ПК 5.4.	Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента.
ПК 5.5	Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента

1.1.3. В результате прохождения УП 01 обучающийся должен:

иметь практически опыт	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
уметь	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
знать	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

1.1.3.1. В результате прохождения УП 02 обучающийся должен:

иметь практический опыт	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.
уметь	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
знать	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
--	---------

1.1.3.2. В результате прохождения УП 03 обучающийся должен:

иметь практический опыт	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.
уметь	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
знать	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;

1.1.3.3. В результате прохождения УП 04 обучающийся должен:

иметь практический опыт	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.
уметь	рационально организовывать, проводить текущую уборку рабочего места, выбирать, подготавливать к работе, безопасно эксплуатировать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты,

	весомизмерительные 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
знать	требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания; виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весомизмерительных 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

1.1.3.4. В результате прохождения УП 05 обучающийся должен:

иметь практический опыт	подготовке, уборке рабочего места, выборе, подготовке к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весомизмерительных 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
уметь	рационально организовывать, проводить уборку рабочего места, выбирать, подготавливать, безопасно эксплуатировать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весомизмерительные 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;
знать	требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания; виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весомизмерительных 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
--	---

1.4. Количество часов на освоение производственной практики:

Профессиональный модуль	Производственная практика, часов
ПМ 01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента;	УП 01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента; 72
ПМ 02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусоч разнообразного ассортимента;	УП 02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусоч разнообразного ассортимента; 144
ПМ 03 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусоч разнообразного ассортимента;	УП03 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусоч разнообразного ассортимента; 72
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, 108
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, 108
Итого	504

3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

3.1. Тематический план практики

Коды профессиональных компетенций	Коды и наименования профессиональных модулей	Количество часов на учебную практику по ПМ	Наименования тем учебной практики	Содержание учебных занятий	Количество часов по темам
1	2	3	4	5	6
ПК 1.1 ПК 1.2 ПК 1.3 ПК 1.4	ПМ. 01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента	72	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				1.Охрана труда, пожарная безопасность. Организация работ по обработке сырья, приготовления к реализации полуфабрикатов в лаборатории «Учебная кухня ресторана»	6
ПК 1.1 ПК 1.2			Тема 1.2 Организация и техническое оснащение работ по обработке, подготовке, нарезке, формовке овощей и грибов.		12
ПК 1.1 ПК 1.2				1.Механическая кулинарная обработка, нарезка корнеплодов, клубнеплодов, капустных овощей	6
				2. Механическая кулинарная обработка, нарезание и подготовка к фаршированию овощей, нарезка луковых, десертных овощей, грибов.	6

ПК 1.1 ПК 1.3			Тема 1.3 Организация и техническое оснащение работ по обработке рыбы и нерыбного водного сырья, приготовления полуфабрикатов из них.		18
ПК 1.1 ПК 1.3				1.Механическая кулинарная обработка рыбы с костным скелетом. Обработка нерыбного водного сырья и приготовление полуфабрикатов из них	6
				2.Приготовление полуфабрикатов из рыбы для варки, припускания, запекания и фарширования. Приготовление котлетной, кнельной массы и полуфабрикатов из нее	6
				3.Приготовление полуфабрикатов из рыбы для жарки основным способом, во фритюре, на гриле, в тесте кляр	6
ПК 1.1 ПК 1.4			Тема 1.4 Организация и техническое оснащение работ по обработке мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика и приготовления полуфабрикатов из них.		36
ПК 1.1 ПК 1.4				1.Механическая кулинарная обработка говядины и приготовление полуфабрикатов из них. Механическая кулинарная обработка телятины и приготовление полуфабрикатов из них	6
				2.Механическая кулинарная обработка свинины и приготовление полуфабрикатов из нее. Механическая кулинарная обработка баранины и приготовление полуфабрикатов из нее	6
				3.Обработка субпродуктов, костей и приготовление полуфабрикатов из них	6
				4.Приготовление рубленой массы и полуфабрикатов из них. Приготовление котлетной массы и полуфабрикатов из них.	6

				5. Механическая кулинарная обработка домашней птицы и приготовление полуфабрикатов из них Механическая кулинарная обработка дичи, кролика и приготовление полуфабрикатов из них	6
				6. Приготовление полуфабрикатов из филе птицы. Приготовление котлетной массы из мяса птицы и полуфабрикатов из неё. Механическая кулинарная обработка субпродуктов домашней птицы, дичи, кролика и приготовление полуфабрикатов из них	6
Промежуточная аттестация				Дифференцированный зачет	6
Итого по УП 01					72
ПК 2.1 ПК 2.2 ПК 2.3 ПК 2.4 ПК 2.5 ПК 2.6 ПК 2.7 ПК 2.8	ПМ. 02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента.	144	Тема 2.1. Подготовка рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента.		6
ПК 2.1				1. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования.	6
ПК 2.1 ПК 2.2			Тема 2.2. Приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента		6
ПК 2.1 ПК 2.2				1. Приготовление, бульонов, отваров разнообразного ассортимента. Оформление, отпуск, хранение.	6
ПК 2.1 ПК 2.3			Тема 2.3. Приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента.		30
ПК 2.1 ПК 2.3				1. Приготовление, подготовка к реализации заправочных супов разнообразного ассортимента (щи, борщи), заправочных супов разнообразного	6

				ассортимента (рассольники). Оформление, отпуск, хранение.	
				2. Приготовление, подготовка к реализации заправочных супов разнообразного ассортимента (солянки), реализации супов картофельных с овощами, крупой, бобовыми. Оформление, отпуск, хранение.	6
				3. Приготовление, подготовка к реализации супов молочных с макаронными изделиями, крупой, овощами. Оформление, отпуск, хранение	6
				4. Приготовление, подготовка к реализации супов-пюре, диетических, вегетарианских супов разнообразного ассортимента, прозрачных супов. Приготовление гарниров к ним. Оформление, отпуск, хранение	6
				5. Приготовление, подготовка к реализации сладких супов из свежих плодов и сухофруктов, холодных супов, супов региональной кухни. Оформление, отпуск, хранение.	6
ПК 2.1 ПК 2.4			Тема 2.4. Приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента.		12
ПК 2.1 ПК 2.4				1. Приготовление, подготовка к реализации соусов на муке. Приготовление отдельных компонентов для соусов и соусных полуфабрикатов. Приготовление, подготовка к реализации молочных, сметанных, яично-масленных соусов, соусов на сливках.	6
				2. Приготовление, подготовка к реализации сладких (десертных) соусов, региональных, вегетарианских, диетических соусов.	6

ПК 2.1 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.		18
ПК 2.1 ПК 2.5				1. Приготовление, подготовка к реализации горячих блюд и гарниров из овощей и грибов (отварных, на пару припущенных). Оформление, отпуск, хранение.	6
				2. Приготовление, подготовка к реализации горячих блюд и гарниров из овощей и грибов (жаренных, тушённых, запечённых). Оформление, отпуск, хранение.	6
				3. Приготовление, подготовка к реализации горячих блюд и гарниров из круп. Оформление, отпуск, хранение.	6
ПК 2.1 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.		12
ПК 2.1 ПК 2.6				1. Приготовление, подготовка к реализации блюд из яиц, блюд из творога и сыра. Оформление, отпуск, хранение	6
				2. Приготовление, подготовка к реализации блюд из муки. Оформление, отпуск, хранение	6

ПК 2.1 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.		18
ПК 2.1 ПК 2.7				1. Приготовление, подготовка к реализации блюд из рыбы отварной, припущенной, жареной. Оформление, отпуск, хранение.	6
				2. Приготовление, подготовка к реализации блюд из запечённой рыбы, тушёной рыбы. Оформление, отпуск, хранение.	6
				3. Приготовление, подготовка к реализации блюд из рыбной котлетной массы, блюд из не рыбного водного сырья. Оформление, отпуск, хранение.	6
ПК 2.1 ПК 2.8			Тема 2.8. Приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента.		39
ПК 2.1 ПК 2.8				1. Приготовление, подготовка к реализации блюд из мяса (мяса отварное, тушёное). Оформление, отпуск, хранение.	6
				2. Приготовление, подготовка к реализации блюд из мяса: крупным и мелким куском, блюд из мяса запечённого. Оформление, отпуск, хранение	6
				3. Приготовление, подготовка к реализации блюд из рубленной и котлетной массы. Оформление, отпуск, хранение	6
				4. Приготовление, подготовка к реализации блюд из мясных продуктов (субпродуктов). Оформление, отпуск, хранение	6

				5. Приготовление, подготовка к реализации блюд из домашней птицы, дичи, кролика (отварных, припущенных, тушённых, жареных). Оформление, отпуск, хранение	6
				6. Приготовление, подготовка к реализации блюд из домашней птицы, дичи, кролика (рубленной и котлетной массы, субпродуктов). Оформление, отпуск, хранение	6
Промежуточная аттестация				Дифференцированный зачёт (компл.)	3
Итого по УП 01					144
ПК 3.1 ПК 3.2 ПК 3.3 ПК 3.4 ПК 3.5 ПК 3.6	ПМ. 03 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	72	Тема 3.1 Подготовка рабочего места, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента.		6
ПК 3.1				1. Подготовка рабочего места, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	6
ПК 3.1 ПК 3.2			Тема 3.2 Приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента.		12
ПК 3.1 ПК 3.2				1 Приготовление соусов красных и белых для холодных блюд и закусок разнообразного ассортимента Оформление, отпуск, хранение.	6
				2. Приготовление соусов яично-масляных и холодных для холодных блюд и закусок разнообразного ассортимента Оформление, отпуск, хранение	6

ПК 3.1 ПК3.3			Тема3.3. Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации салатов разнообразного ассортимента		18
ПК 3.1 ПК3.3				1.Приготовление салатов из сырых овощей, вареных овощей, винегретов разнообразного ассортимента. Оформление, отпуск, хранение	6
				2.Приготовление салатов из рыбы и морепродуктов, салатов-коктейлей разнообразного ассортимента. Оформление, отпуск, хранение	6
				3.Приготовление салатов из мяса, домашней птицы разнообразного ассортимента. Оформление, отпуск, хранение	6
ПК 3.1 ПК 3.4			Тема 3.4. Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента.		12
ПК 3.1 ПК 3.4				1. Приготовление бутербродов (открытых, сложных, закрытых, закусочных, канапе) разнообразного ассортимента. Оформление, отпуск, хранение	6
				2. Приготовление закусок (овощных, грибных, из яиц) разнообразного ассортимента. Оформление, отпуск, хранение	6
ПК 3.1 ПК 3.5			Тема 3.5. Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента.		12
ПК 3.1 ПК 3.5				1. Приготовление закуски из рыбы: отварной, соленой, жаренной под маринадом, рыбы заливной,	6

				Оформление, отпуск, хранение	
				2. Приготовление закуски из нерыбного водного сырья: кальмары, креветки. Оформление, отпуск, хранение	6
ПК 3.1 ПК 3.6			Тема 3.6. Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента.		6
ПК 3.1 ПК 3.6				1. Приготовление нарезки из мясных продуктов. Оформление, отпуск, хранение.	3
				2. Приготовление паштета и рулетов из птицы разнообразного ассортимента. Оформление, отпуск, хранение	3
Промежуточная аттестация				Дифференцированный зачёт (компл.)	3
Итого по УП 03					72
ПК 4.1 ПК 4.2 ПК 4.3 ПК 4.4 ПК 4.5	ПМ. 04 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента	108	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				1. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования.	6
ПК 4.1 ПК 4.2			Тема 4.2 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных сладких блюд, десертов		36

			разнообразного ассортимента.		
ПК 4.1 ПК 4.2				1. Приготовление, оформление холодных сладких блюд из натуральных фруктов и ягод. Оформление, отпуск, хранение.	6
				2. Приготовление, оформление холодных сладких блюд: компоты. Оформление, отпуск, хранение	6
				3. Приготовление желированных сладких блюд: кисели. Оформление, отпуск, хранение.	6
				4. Приготовление желированных сладких блюд: желе многослойное. Оформление, отпуск, хранение.	6
				5. Приготовление желированных сладких блюд: муссы, крема, самбук. Оформление, отпуск, хранение	6
				6. Приготовление сладких блюд из концентратов. Оформление, отпуск, хранение	6
ПК 4.1 ПК 4.3			Тема 4.3. Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации горячих сладких блюд, десертов.		24
ПК 4.1 ПК 4.3				1. Приготовление горячих сладких блюд суфле, пудингов, Оформление, отпуск, хранение. Элементы оформления десертов и сладких блюд.	6
				2. Приготовление горячих сладких блюд из теста: блинчики, роллы. Оформление, отпуск, хранение.	6
				3. Приготовление горячих сладких блюд из яблок (яблоки, жареные в тесте, шарлотка с яблоками). Оформление, отпуск, хранение.	6
				4. Приготовление горячих сладких блюд: каша гурьевская Оформление, отпуск, хранение	6
ПК 4.1 ПК 4.4			Тема 4.4. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных напитков разнообразного		24

			ассортимента.		
ПК 4.1 ПК 4.4				1. Приготовление холодных напитков: фруктово-ягодные напитки. Оформление, отпуск, хранение.	6
				2. Приготовление холодных напитков (смузи, коктейли). Оформление, отпуск, хранение.	6
				3. Приготовление холодных напитков (квас, крушон, напитков на основе чая, кофе). Оформление, отпуск, хранение.	6
				4.Приготовление холодных напитков на основе чая, кофе). Оформление, отпуск, хранение	6
ПК 4.1 ПК 4.5			Тема 4.5. Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента.		12
ПК 4.1 ПК 4.5				1.Приготовление горячих напитков (чая, чая фруктового, чая с молочными). Оформление, отпуск, хранение	6
				2.Приготовление горячих напитков (кофе, кофейные напитки). Оформление, отпуск, хранение	3
				3.Приготовление горячих напитков (какао, шоколад). Оформление, отпуск, хранение	3
Промежуточная аттестация				Дифференцированный зачёт	6
Итого по УП 04					108
ПК 5.1 ПК 5.2 ПК 5.3 ПК 5.4 ПК 5.5	ПМ. 05 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных мучных кондитерских изделий	108	Тема 5.1 Подготовка рабочего места кондитера, оборудования, инвентаря, кондитерского сырья для приготовления хлебобулочных мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента.		6

	разнообразного ассортимента.				
ПК 5.1				1. Организация рабочего места кондитера, подбор инвентаря и подготовка кондитерского сырья для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	6
ПК 5.1 ПК 5.2			Тема 5.2 Приготовление, оформление и подготовка к реализации использование отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий		18
				1. Приготовление сиропов для промочки кондитерских изделий, сиропа инвертного и жженки. Приготовление помады сахарной основной, молочной, шоколадной. Приготовление карамели и простых украшений из нее. Условия и сроки хранения.	6
				2. Приготовление фруктовой начинки. Приготовление желе. Приготовление глазури сырцовой, заварной, шоколадной. Приготовление сливочного основного крема, белкового крема. Способы нанесения украшений. Условия и сроки хранения.	6
				3. Приготовление заварного крема и кремов на основе молочных продуктов. Приготовление сахарной и молочной мастики и марципана. Приготовление посыпок и отделочных полуфабрикатов из шоколада. Условия и сроки хранения.	6
ПК 5.1 ПК 5.3			Тема 5.3 Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного		18

			ассортимента.		
				1. Приготовление фарша овощного, мясного, фруктового и творожного. Приготовление дрожжевого слоеного теста, сдобного пресного теста и изделий из него. Условия и сроки хранения	6
				2. Приготовление дрожжевого безопарного теста и изделий из него (печёное, жареное-пирожки, беляши, хлеба и батонов, булочек разнообразного ассортимента). Условия и сроки хранения	6
				3. Приготовление дрожжевого опарного теста и изделия из него: пироги открытые, пироги закрытые и полуоткрытые, крендель сдобный «Юбилейный», «Кекс Майский», куличи, ромовая баба, булочек разнообразного ассортимента. Условия и сроки хранения.	6
ПК 5.1 ПК 5.4			Тема 5.4. Приготовление, оформление и подготовка к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента.		30
ПК 5.1 ПК 5.4				1. Приготовление пресного теста и изделия из него. Приготовление бисквитного теста различными способами и изделия из него. Условия и сроки хранения.	6
				2. Приготовление бездрожжевого слоёного теста и изделия из него. Условия и сроки хранения	6
				3. Приготовление пряничного и теста и изделий из него. Приготовление песочного теста и изделий из него. Условия и сроки хранения.	6
				4. Приготовление вафельного теста и изделий из него. Приготовление воздушного теста и изделий из него. Приготовление тюлипного теста и изделий из него. Условия и сроки хранения.	6
				5. Приготовление заварного теста и изделий из него. Приготовление миндального теста и изделий из него.	6

				Приготовление полуфабрикатов на основе промышленных смесей. Условия и сроки хранения.	
ПК 5.1 ПК 5.5			Тема 5.5. Приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента.		36
ПК 5.1 ПК 5.5				1.Приготовление: пирожное бисквитное с белковым кремом; пирожное бисквитное фруктово-желейное; пирожное бисквитное; глазированное с кремом (буше) «Руллет шоколадно-фруктовый». Оформление, условия и сроки хранения.	6
				2. Приготовление: пирожное «Песочное кольцо»; «Песочное с белковым кремом»; пирожное «Корзиночка» с желе и фруктами; пирожное «Корзиночка любительская». Оформление, условия и сроки хранения.	6
				3.Приготовление: капкейки (кекс в чашке). Приготовление и оформление торт «Бисквитно-кремовый». Оформление, условия и сроки хранения.	6
				4.Приготовление и оформление тортов песочных, слоеных тортов. Оформление, условия и сроки хранения	6
				5 Приготовление и оформление воздушных, воздушно-ореховых тортов. Оформление, условия и сроки хранения.	6
Промежуточная аттестация				Дифференцированный зачёт	6
Всего часов УП		504		504	

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению учебной практики

Учебная практика реализуется в мастерских профессиональной образовательной организации и включает наличия оборудования, инструментов, расходных материалов, обеспечивающих выполнение всех видов работ, определенных содержанием программ профессиональных модулей, в том числе оборудования и инструментов, используемых при проведении чемпионатов WorldSkills и указанных в инфраструктурных листах конкурсной документации WorldSkills по компетенции «Поварское и кондитерское дело».

Реализация программы учебной практики предполагает наличие:

Оборудование учебного кабинета учебная кухня ресторана:

Экранно-звуковые пособия: приготовление блюд из овощей; презентации уроков в программе Power Point; рабочее место преподавателя; место для презентации готовой кулинарной продукции (обеденный стол, стулья, шкаф для столовой посуды).

Технические средства обучения:

Весы настольные электронные;

Пароконвектомат;

Конвекционная печь или жарочный шкаф;

Микроволновая печь;

Расстоечный шкаф;

Плита электрическая индукционная;

Фритюр;

Электрогриль (жарочная поверхность);

Шкаф холодильный;

Шкаф морозильный;

Шкаф шоковой заморозки;

Льдогенератор;

Тестораскаточная машина;

Планетарный миксер;

Миксер для приготовления коктейлей и напитков;

Блендер (ручной с дополнительной насадкой для взбивания);

Блендер стационарный

Мясорубка;

Овощерезка или процессор кухонный;

Слайсер;

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

Соковыжималки (для citrusовых, универсальная);

Машина для вакуумной упаковки;

Машина для приготовления мороженого;

Газовая горелка (для карамелизации);

Кремер-сифон для взбивания;

Набор инструментов для карвинга;

Овоскоп;

Нитраттестер;

Машина посудомоечная;

Стол производственный с моечной ванной;

Стеллаж передвижной;

Моечная ванна двухсекционная.

Инвентарь лаборатории и рабочих мест лаборатории:

Набор кастрюль 3л, 2л, 1.5л, 1л, набор сотейников 0,3л, 0.5л, 0.8л, сковороды набор разделочных досок (пластик, дерево), мерный стакан, венчик, миски нержавеющей сталь, сито, лопатки (металлические, силиконовые), половник, шумовка, щипцы кулинарные универсальные, набор ножей «поварская тройка», насадки для кондитерских мешков, набор выемок (различной формы), набор инструментов для мастики, стол производственный для темперирования шоколада, противни, скребки пластиковые, металлические, кисти силиконовые.

3.2. Информационное обеспечение реализации производственной практики

Для реализации программы библиотечный фонд образовательной организации имеет печатные или электронные образовательные и информационные ресурсы, для использования в образовательном процессе.

3.2.1. Основные печатные издания и электронные издания

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, 2022г

2. Анфимова Н.А. Кулинария: учебник для НПО/ Н.А Анфимова, Л.Л. Татарская. - М.: Издательский центр «Академия», 2023 - 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», 2021. – 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», 2022– 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», 2023.-208с.

2. Матюхина З.П. Товароведение пищевых продуктов: учебник для нач. проф. образования / З.П. Матюхина. – 5-е изд. стер. - М.: Академия, 2023. - 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»,2022.-352с.

5. Мармузова Л.В. Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевой промышленности: учебник для НПО/ Л.В. Мармузова. - М.: Академия, 2022. - 160 с.

6. Потапова И.И. Калькуляция и учет. - М.: Издательский центр «Академия», 2022. -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», 2024 - 512 с.

Нормативная документация:

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.: Стандартинформ, 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.

Интернет-источники:

Электронные издания:

1. Домашний пир. Режим доступа: www.kushayte.ru
2. Книга кулинара. Режим доступа: <http://www.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>
7. Журнал «ЕДА». Режим доступа: <https://eda.ru/recepty>
8. Журнал «Щи». Режим доступа: <https://vkusvill.ru/media/recipes/>
9. Большой электронный сборник рецептов для предприятий общественного питания Режим доступа: <http://www.100menu.ru>
10. Журнал «ЕДА». Режим доступа: <https://eda.ru/recepty>
11. Журнал «Щи». Режим доступа: <https://vkusvill.ru/media/recipes/>

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

Результаты обучения (освоенные умения в рамках ВПД)	Критерии оценки	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
ПК 1.1 Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами	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: адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, производственного	Деятельность обучающегося и выполнение практической работы, наблюдение за действиями на практике. Текущий контроль в форме защиты практических заданий. Дифференцированный

	инвентаря, инструментов, посуды, соответствие виду выполняемых работ (виду и способу обработки сырья, виду и способу приготовления полуфабрикатов); рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, инструментов, сырья, материалов; соответствие содержания рабочего места требованиям стандартов чистоты, охраны труда, техники безопасности; своевременное проведение текущей уборки рабочего места повара; рациональный выбор и адекватное использование моющих и дезинфицирующих средств; правильное выполнение работ по уходу за весоизмерительным оборудованием; соответствие методов мытья (вручную и в посудомоечной машине), организации хранения кухонной посуды и производственного инвентаря, инструментов инструкциям, регламентам; 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); соответствие методов подготовки к работе, эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов требованиям инструкций и регламентов по технике безопасности, охране труда, санитарии и гигиене; правильная, в соответствии с инструкциями, безопасная правка ножей; точность, соответствие заданию	зачет по итогам учебной практики.
--	--	-----------------------------------

	расчета потребности в сырье продуктах; соответствие правилам оформления заявки на сырье, продукты	
ПК 2.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента 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,	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: 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); рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, инструментов, сырья, материалов; соответствие содержания рабочего места требованиям стандартов чистоты, охраны труда, техники безопасности; своевременное проведение текущей уборки рабочего места повара; рациональный выбор и адекватное использование моющих и дезинфицирующих средств; правильное выполнение работ по уходу за весоизмерительным оборудованием; соответствие методов мытья (вручную и в посудомоечной машине), организации хранения кухонной посуды и производственного инвентаря, инструментов инструкциям, регламентам; соответствие организации хранения сырья, продуктов, готовых полуфабрикатов требованиям к их безопасности для жизни и здоровья человека (соблюдение температурного режима, товарного соседства в	Деятельность обучающегося и выполнение практической работы, наблюдение за действиями на практике. Текущий контроль в форме защиты практических заданий. Дифференцированный зачет по итогам учебной практики.

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.	холодильном оборудовании, правильность упаковки, складирования); соответствие методов подготовки к работе, эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов требованиям инструкций и регламентов по технике безопасности, охране труда, санитарии и гигиене; правильная, в соответствии с инструкциями, безопасная правка ножей; точность, соответствие заданию расчета потребности в сырье продуктах; соответствие правилам оформления заявки на сырье, продукты	
ПК 3.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента. 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	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: 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); рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, инструментов, сырья, материалов; соответствие содержания рабочего места требованиям стандартов чистоты, охраны труда, техники безопасности; своевременное проведение текущей уборки рабочего места повара; рациональный выбор и адекватное использование моющих и дезинфицирующих средств;	Деятельность обучающегося и выполнение практической работы, наблюдение за действиями на практике. Текущий контроль в форме защиты практических заданий. Дифференцированный зачет по итогам учебной практики.

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	правильное выполнение работ по уходу за весоизмерительным оборудованием; соответствие методов мытья (вручную и в посудомоечной машине), организации хранения кухонной посуды и производственного инвентаря, инструментов инструкциям, регламентам; 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); соответствие методов подготовки к работе, эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов требованиям инструкций и регламентов по технике безопасности, охране труда, санитарии и гигиене; правильная, в соответствии с инструкциями, безопасная правка ножей; точность, соответствие заданию расчета потребности в сырье продуктах; соответствие правилам оформления заявки на сырье, продукты	
ПК 4.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента. ПК 4.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов	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: 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);	Деятельность обучающегося и выполнение практической работы, наблюдение за действиями на практике. Текущий контроль в форме защиты практических заданий. Дифференцированный зачет по итогам учебной практики.

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	рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, инструментов, сырья, материалов; соответствие содержания рабочего места требованиям стандартов чистоты, охраны труда, техники безопасности; своевременное проведение текущей уборки рабочего места повара; рациональный выбор и адекватное использование моющих и дезинфицирующих средств; правильное выполнение работ по уходу за весоизмерительным оборудованием; соответствие методов мытья (вручную и в посудомоечной машине), организации хранения кухонной посуды и производственного инвентаря, инструментов инструкциям, регламентам; 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); соответствие методов подготовки к работе, эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов требованиям инструкций и регламентов по технике безопасности, охране труда, санитарии и гигиене; правильная, в соответствии с инструкциями, безопасная правка ножей; точность, соответствие заданию расчета потребности в сырье продуктах; соответствие правилам оформления заявки на сырье, продукты	
ПК 5.1 Приготовление,	Выполнение всех действий по организации и содержанию	Деятельность обучающегося и

оформление и подготовка к реализации хлебобулочных мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента. 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.	рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты (система ХАССП) Требованиями охраны труда и техники безопасности: 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); рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, инструментов, сырья, материалов; соответствие содержания рабочего места требованиям стандартов чистоты, охраны труда, техники безопасности; своевременное проведение текущей уборки рабочего места повара; рациональный выбор и адекватное использование моющих и дезинфицирующих средств; правильное выполнение работ по уходу за весоизмерительным оборудованием; соответствие методов мытья (вручную и в посудомоечной машине), организации хранения кухонной посуды и производственного инвентаря, инструментов инструкциям, регламентам; 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); соответствие методов подготовки к работе, эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов требованиям	выполнение практической работы, наблюдение за действиями на практике. Текущий контроль в форме защиты практических заданий. Дифференцированный зачет по итогам учебной практики.
--	--	--

ПК 5.5 Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента.	инструкций и регламентов по технике безопасности, охране труда, санитарии и гигиене; правильная, в соответствии с инструкциями, безопасная правка ножей; точность, соответствие заданию расчета потребности в сырье продуктах; соответствие правилам оформления заявки на сырье, продукты Подготовка, приготовление и оформление отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий: адекватный выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов, точное распознавание недоброкачественных продуктов; соответствие отходов и потерь сырья при его обработке и приготовлении реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента действующим нормам; оптимальность процесса обработки, подготовки сырья и приготовления полуфабрикатов (экономия ресурсов: продуктов, времени, энергетических затрат и т.д., соответствие выбора методов обработки сырья, способов и техника приготовления полуфабрикатов виду сырья, продуктов, его количеству, требованиям рецептуры); профессиональная демонстрация навыков работы с технологическим оборудованием; правильное, оптимальное, адекватное заданию планирование и ведение процессов обработки, подготовки сырья, продуктов, приготовления полуфабрикатов, соответствие процессов инструкциям, регламентам; соответствие процессов обработки сырья и приготовления полуфабрикатов стандартам чистоты, требованиям охраны труда и технике безопасности:	
--	--	--

	раздельное использование контейнеров для органических и соответствие времени выполнения работ нормативам; соответствие массы обработанного сырья, готовых полуфабрикатов требованиям рецептуры; точность расчетов закладки сырья при изменении выхода полуфабрикатов, взаимозаменяемости сырья, продуктов; адекватность оценки качества готовой продукции, соответствия ее требованиям рецептуры, заказу; соответствие внешнего вида готовых полуфабрикатов требованиям рецептуры; аккуратность выкладывания готовых полуфабрикатов в функциональные емкости для хранения и транспортирования; эстетичность, аккуратность упаковки готовых полуфабрикатов для отпуска на вынос.	
ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.	точность распознавания сложных проблемных ситуаций в различных контекстах; адекватность анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности; оптимальность определения этапов решения задачи; адекватность определения потребности в информации; эффективность поиска; адекватность определения источников нужных ресурсов; разработка детального плана действий; правильность оценки рисков на каждом шагу; точность оценки плюсов и минусов полученного результата, своего плана и его реализации, предложение критериев оценки и рекомендаций по улучшению плана	Экспертное наблюдение и оценка на практических занятиях при выполнении работ по учебной практике
ОК. 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой	оптимальность планирования информационного поиска из широкого набора источников, необходимого для выполнения	Экспертное наблюдение и оценка на практических занятиях при

для выполнения задач профессиональной деятельности	профессиональных задач; адекватность анализа полученной информации, точность выделения в ней главных аспектов; точность структурирования отобранной информации в соответствии с параметрами поиска; адекватность интерпретации полученной информации в контексте профессиональной деятельности;	выполнении работ по учебной практике
ОК.03 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие	актуальность используемой нормативно-правовой документации по профессии; точность, адекватность применения современной научной профессиональной терминологии	Экспертное наблюдение и оценка на практических занятиях при выполнении работ по учебной практике
ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами	эффективность участия в деловом общении для решения деловых задач; оптимальность планирования профессиональной деятельности	Экспертное наблюдение и оценка на практических занятиях при выполнении работ по учебной практике
ОК. 05 Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста	– грамотность устного и письменного изложения своих мыслей по профессиональной тематике на государственном языке; – толерантность поведения в рабочем коллективе	Экспертное наблюдение и оценка на практических занятиях при выполнении работ по учебной практике
ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей	- понимание значимости своей профессии	Экспертное наблюдение и оценка на практических занятиях при выполнении работ по учебной практике
ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	точность соблюдения правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; эффективность обеспечения ресурсосбережения на рабочем месте	Экспертное наблюдение и оценка на практических занятиях при выполнении работ по учебной практике
ОК 08. Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе	использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержание	Экспертное наблюдение и оценка на практических занятиях при

профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.	необходимого уровня физической подготовленности;	выполнении работ по учебной практике
ОК. 09 Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности	использовать профессиональную документацию на государственном и иностранном языках	Экспертное наблюдение и оценка на практических занятиях при выполнении работ по учебной практике