

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА  
ПРАКТИЧЕСКОЙ ПОДГОТОВКИ (УЧЕБНАЯ ПРАКТИКА)  
УП.01. УЧЕБНАЯ ПРАКТИКА**

Рабочая программа УП.01. Учебная практика разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 «Повар, кондитер», утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации №1569 от «09» декабря 2016 года и (зарегистрировано приказом Минюста «22» декабря 2016 г. № 44898) Приказ Министерства просвещения Российской Федерации от 17.12.2020 г. № 747 «О внесении изменений в федеральные государственные образовательные стандарты среднего профессионального образования»

Организация-разработчик: бюджетное учреждение профессионального образования Ханты-Мансийского автономного округа - Югры «Междуреченский агропромышленный колледж»

Разработчики:

Начметдинов Роман Олегович, мастер производственного обучения

Мещерякова Дарья Михайловна, мастер производственного обучения

Улыбина Наталья Геннадьевна, преподаватель высшей квалификационной категории

## СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ .....	4
2. РЕЗУЛЬТАТЫ ПРОХОЖДЕНИЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ .....	6
3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ .....	8
4. УСЛОВИЯ ОРГАНИЗАЦИИ И ПРОВЕДЕНИЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ .....	12
5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ ...	15

## 1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

### 1.1. Место учебной практики в структуре основной профессиональной образовательной программы

Программа учебной практики является частью ООП по профессии 43.01.09 «Повар, кондитер» в части освоения основного вида профессиональной деятельности: **ВД 1**

**ПМ.01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента.**

### 1.2. Цели и задачи учебной практики

Задачей учебной практики по профессии 43.01.09 Повар, кондитер» является освоение вида профессиональной деятельности: «Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента», т. е. систематизация, обобщение, закрепление и углубление знаний и умений, формирование общих и профессиональных компетенций, приобретение практического опыта в рамках профессионального модуля: ПМ.01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента, предусмотренных ФГОС СПО.

С целью овладения указанным видом деятельности студент в ходе данного вида практики должен:

Иметь практический опыт	-Подготовке, уборке рабочего места; -Подготовке к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов; -Обработке традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, птицы, дичи; -Приготовлении, порционировании (комплектовании), упаковке на вынос, хранении полуфабрикатов разнообразного ассортимента; ведении расчетов с потребителями.
уметь	-Подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами; -Соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального использования сырья и продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ; -Выбирать, применять, комбинировать методы обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, обеспечивать условия, соблюдать сроки их хранения.
знать	- Требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания; -Виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и правила ухода за ним; - Требования к качеству, условиям и срокам хранения овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, птицы, дичи,

	полуфабрикатов из них; -Рецептуры, методы обработки сырья, приготовления полуфабрикатов; -Способы сокращения потерь при обработке сырья и приготовлении полуфабрикатов.
--	---

### **1.3. Количество часов на прохождение учебной практики:**

Рабочая программа рассчитана на прохождение студентами учебной практики в объеме 72 часов.

Распределение разделов и тем по часам приведено в тематическом плане.

Базой практики является образовательная организация.

Итоговая аттестация проводится в форме квалификационного экзамена

## 2. РЕЗУЛЬТАТЫ ПРОХОЖДЕНИЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

Результатом прохождения учебной практики является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности, сформированность общих (ОК) и профессиональных (ПК) компетенций, личностных результатов:

### Общие компетенции:

<b>Код</b>	<b>Наименование общих компетенций</b>
ОК 01.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам
ОК 02.	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности
ОК.03.	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие
ОК.04.	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами
ОК.05.	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста
ОК.06.	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей
ОК.07.	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях
ОК.09.	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности
ОК.10.	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке
ОК.11.	Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.

### Профессиональные компетенций:

<b>Код</b>	<b>Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций</b>
ПК 1.1	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.
ПК 1.2	Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, 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.

**Личностные результаты:**

<b>Код</b>	<b>Наименование результата</b>
ЛР 1	Осознающий себя гражданином и защитником великой страны
ЛР 5	Демонстрирующий приверженность к родной культуре, исторической памяти на основе любви к Родине, родному народу, малой родине, принятию традиционных ценностей многонационального народа России
ЛР 9	Соблюдающий и пропагандирующий правила здорового и безопасного образа жизни, спорта; предупреждающий либо преодолевающий зависимости от алкоголя, табака, психоактивных веществ, азартных игр и т.д. Сохраняющий психологическую устойчивость в ситуативно сложных или стремительно меняющихся ситуациях)

<b>Мероприятие из календарного плана колледжа</b>	<b>Воспитательное мероприятие дисциплины</b>	<b>Вид работ из Рабочей программы педагога, обеспечивающие мероприятие</b>	<b>ЛР как педагогический результат мероприятия</b>
Подготовка и участие в чемпионатах профессионального мастерства	Тестирование студентов на выявление профессиональных навыков	Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента, с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции	ЛР 9, ЛР 1, ЛР 5

### 3. СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

#### 3.1. Содержание обучения по учебной практике

Вид профессиональной деятельности	Виды работ	Наименование междисциплинарных курсов, обеспечивающих выполнение видов работ	Наименование темы занятия	Количество часов
Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента УП.01. Учебная практика	1. ознакомление с правилами охраны труда и техники безопасности при работе в учебно-кулинарном цехе; 2. заполнение технологической документации 3. овладение навыками оценивания органолептическим способом качества и безопасности сырья для приготовления сложной горячей кулинарной продукции; 4. подбор основных видов сырья и дополнительных ингредиентов к ним в соответствии технологическим требованиям для сложной горячей кулинарной продукции; 5. овладение технологическими приемами приготовления сложной горячей кулинарной продукции; 6. расчет количества сырья, дополнительных ингредиентов, выхода полуфабрикатов для сложной горячей кулинарной продукции; 7. -организация технологического процесса приготовления сложной горячей кулинарной продукции, организация рабочих мест, техническое оснащение технологических операций,	МДК 01.01. Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов. МДК 01.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	1. Оценивать наличие, проверять годность картофеля, обрабатывать различными способами с учетом рационального использования сырья. Владеть приемами минимизации отходов при обработки и осуществлять различные формы нарезок корнеплодов	6
			2. Оценивать наличие, проверять годность моркови и свеклы, обрабатывать различными способами с учетом рационального использования сырья. Владеть приемами минимизации отходов при обработки и осуществлять различные формы нарезки корнеплодов	6
			3. Оценивать наличие, проверять годность традиционных видов овощей	6
				8

	<p>безопасное использование технологического оборудования и инвентаря, инструментов в процессе выполнения действий по приготовлению сложной горячей кулинарной продукции;</p> <p><b>8.</b> -оценка качества готовой продукции</p>		<p>(капусты белокочанной, грибов, лук репчатый) обрабатывать различными способами с учетом рационального использования сырья. Владеть приемами минимизации отходов при обработки и осуществлять различные формы нарезки капусты, грибов и лука репчатого</p>	
			<p>4. Оценивать наличие, проверять качество мяса говядины перед обработкой. Размораживать, обрабатывать, подготавливать различными способами мясо. Готовить полуфабрикаты из мясо говядины порционные и мелкокусковые. Хранить обработанное мясо и полуфабрикаты в охлажденном и замороженном виде</p>	6
			<p>5. Готовить полуфабрикаты из рубленой мясной массы</p>	6

			(говядина) с хлебом и без	
			6. Готовить полуфабрикаты из рубленой мясной массы (говядина) с хлебом и без. Упаковывать на вынос или для транспортирования	6
			7. Оценивать наличие, проверять качество мяса свинины перед обработкой. Размораживать, обрабатывать, подготавливать различными способами мясо. Готовить полуфабрикаты из мяса свинины порционные и мелкокусковые. Хранить обработанное мясо и полуфабрикаты в охлажденном и замороженном виде	6
			8. Размораживать, обрабатывать печень говядины, готовить полуфабрикаты	6
			9. Размораживать, обрабатывать подготавливать различными способами домашнюю	6

			птицу. Готовить порционные и мелкокусковые полуфабрикаты с последующей тепловой обработкой	
			10. Размораживать мороженную потрошённую и непотрошеную рыбу(горбуша). Обрабатывать различными методами рыбу с костным скелетом. Готовим полуфабрикаты из рыбы (горбуша) для варки, припускания, жарки, тушение и запекания	6
			11. Полуфабрикаты из субпродуктов птицы	6
			12. Зачет	6

## **4. УСЛОВИЯ ОРГАНИЗАЦИИ И ПРОВЕДЕНИЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ**

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

Для реализации программы учебной практики используется мастерская «Поварское дело». Оснащена оборудованием:

Пароконвектомат (UNOX), стол-подставка под пароконвектомат, весы для молекулярной кухни, весы настольные электронные (профессиональные), плита индукционная 4 шт (SCHOTT CERAN), подставка под индукционную плиту, планетарный миксер (SILVER CREST), шкаф холодильный (POLAIR), блендер ручной погружной (блендер+насадка измельчитель+насадка венчик + измельчитель с нижним ножом(чаша) +стакан) (BRAUN), стол производственный, стеллаж 4-х уровневый, мойка односекционная со столешницей, смеситель холодной и горячей воды, набор разделочных досок, пластиковые (размеры Н=18, L=600, В=400мм; жёлтая, синяя, зелёная, красная, белая, коричневая), подставка для разделочных досок металлическая, горелка (карамелизатор) + баллон с газом, кремер-Сифон для сливок 0,25л, ручная машинка для приготовления пасты и равиоли, термометр инфракрасный (Пирометр), термометр (шуп), гастроемкость из нержавеющей стали (GN 1/1 530x325x20 мм.), гастроемкость из нержавеющей стали (GN 1/1 530x325x65 мм.), гастроемкость из нержавеющей стали (GN 2/3 354x325x20 мм.), гастроемкость из нержавеющей стали (GN 2/3 354x325x40 мм.), гастроемкость из нержавеющей стали (GN 1/2 265x325x20 мм.), гастроемкость из нержавеющей стали (GN 1/2 265x325x65 мм), гастроемкость из нержавеющей стали (GN 1/3 176x325x20мм), гастроемкость из нержавеющей стали (GN 1/3 176x325x40мм), гастроемкость из нержавеющей стали (GN 1/3 176x325x65мм.), гастроемкость из нержавеющей стали (GN 1/4 265x162x20мм.), гастроемкость из нержавеющей стали (GN 1/4 265x162x100мм.), гастроемкость из нержавеющей стали (GN 1/6 176x162x100мм.), гастроемкость из нержавеющей стали (GN 1/6 176x162x65мм.), гастроемкость из нержавеющей стали (GN 1/9 176x105x65мм.), крышка к гастроемкости из нержавеющей стали (GN 1/1 530x325), крышка к гастроемкости из нержавеющей стали (GN 1/2 265x325), крышка к гастроемкости из нержавеющей стали (GN 1/3 176x325), крышка к гастроемкости из нержавеющей стали (GN 1/6 176x162), крышка к гастроемкости из нержавеющей стали (GN 1/9 176x105), крышка к гастроемкости из нержавеющей стали (GN 2/3 354x325), набор кастрюль с крышками из нержавеющей стали для индукционных плит, без пластиковых и силиконовых вставок (объемом 5л, 3л, 2л, 1.5л, 1.2л, 1л), сотейник для индукционных плит (объемом 0,6л), сотейник для индукционных плит (объемом 0,8л), сковорода для индукционных плит (с антипригарным покрытием диаметром 24см), сковорода для индукционных плит (с антипригарным покрытием диаметром 28см), гриль сковорода для индукционных плит (с антипригарным покрытием диаметром 24см), шенуа (диаметром 24см), сито для протирания (диаметр от 20-25 см), сито для протирания (диаметр от 7-10 см), сито (для муки диаметром 24 см), ложка для мороженого, шпатель кондитерский, венчик (240 мм), шумовка, молоток металлический для отбивания мяса, терка 4-х сторонняя, половник (объемом 250мл), ложки столовые, набор кухонный ножей (поварская тройка, материал нержавеющей сталь, длина лезвия 99 мм, 150мм, 208 мм.), овощечистка, лопатка -палетка изогнутая, щипцы универсальные (материал нержавеющей сталь, длина 300 мм), набор кондитерских насадок 12 шт., набор кондитерских форм (квадрат) 5 шт. нержавеющей сталь, форма для выпечки тартов круг перфорированная, нержавеющей сталь d-8см, форма для выпечки тартов овал перфорированная, нержавеющей сталь h-25-35 мм, набор кондитерских форм (круг) Н= 32 мм, Dmax=115мм/Dmin=20мм, от 3 до 5 шт. нержавеющей сталь, миски нержавеющей сталь (объем 0.3 л, диаметр 16 см), миски нержавеющей сталь (объем: 0.5 л, диаметр: 16 см), миски нержавеющей сталь (объем: 1 л, диаметр: 20 см), миски нержавеющей сталь (объем: 3.5 л, диаметр: 20 см), набор пинцетов для оформления блюд 3 шт., ножницы для рыбы, птицы, тарелка круглая белая плоская (диаметром от 30 до 32 см, без декора с ровными полями), тарелка глубокая белая (с широкими плоскими ровными полями от 26

до 28 см, 250 мл, без декора), тарелка глубокая белая (с широкими плоскими ровными полями от 26 до 28 см, 300 мл, без декора), соусник 50 мл, керамический или металлический. Пластиковая урна для мусора (педального типа объемом 40 литров), скребок для теста, банка для хранения жидкостей (материал-пластик, объем от 1-1,5л.), диспенсер (пластиковая бутылка с носиком для соуса), миска пластик (объем: 0.5 л, диаметр в диапазоне 12-20 см), мерный стакан (объемом не меньше 0,5 л. пластиковый), лопатки силиконовые, лопатка деревянная, кисточка силиконовая, скалка, силиконовый коврик (размер 300x400 мм, рабочая температура от -40°C до + 230°C), силиконовый коврик перфорированный, силиконовая форма "кнели" Материал пищевой силикон, силиконовая форма полусфера средняя (материал пищевой силикон Диаметр ячеек 3,7 см), силиконовая форма полусфера большая (материал пищевой силикон Диаметр ячеек 7 см), силиконовая форма для десертов 8 ячеек объем одной ячейки не менее 85мл, силикон, прихватка - варежка термостойкая силиконовая, ковёр диэлектрический, жируловитель, мясорубка (BOSCH)

#### **ОБЩАЯ ИНФРАСТРУКТУРА ПЛОЩАДКИ:**

Шкаф шоковой заморозки (Abat), микроволновая печь (GASTRORAG), фритюрница, слайсер (AIRHOT), блендер стационарный, соковыжималка, настольная вакуумно-упаковочная машина (VACUUM), кофемолка, дегидратор температурный режим от 30 до 80 градусов (KITFORT), ледогенератор (VIATTO), кутер с подогревом (термомиксер объём чаши от 2-4л, температурный диапазон до 140 градусов), погружной термостат, копильный пистолет, термометр инфракрасный, кулер для воды, стол производственный (1800x600x850), стерилизатор для ножей (ATESY), гастроемкость из нержавеющей стали (GN 1/1 530x325x20 мм). часы настенные (электронные), ковёр диэлектрический, огнетушитель углекислотный ОУ-1/аналог, набор первой медицинской помощи.

#### **4.2. Информационное обеспечение реализации программы**

**Перечень используемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы.**

##### **4.2.1. Основные источники:**

1. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 8 с.
2. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. - Введ. 2016-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 48 с.
3. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.- Введ. 2015- 01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 10 с.
4. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия – Введ. 2016 – 01 – 01.- М.: Стандартинформ, 2014.- III, 12 с.
5. ГОСТ 30389 - 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования – Введ. 2016 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014.- III, 12 с.
6. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014. – III, 11 с.
7. ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию.- Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014.- III, 16 с.
8. ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014. – III, 10 с.
9. 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, 2015.- 544с.

10. 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, 2013.- 808с.

11. Мошков В.И. Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов. Издательство: «Конкурс», 2022. – 178 с.

12. Семичева Г.П. Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента. Издательство: «Академия» 2022 - 256 с.

#### **4.2.2. Дополнительные источники:**

1. Потапова, И. И. Основы калькуляции и учета : учебник / И. И. Потапова. – Москва : Академия, 2018. – 202 с.

#### **4.2.3. Нормативные документы:**

1. СанПиН 2.3.2. 1324-03 Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 22 мая 2003 г. № 98. [https://www.consultant.ru/document/cons\\_doc\\_LAW\\_42704/](https://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_42704/)

2. СанПиН 2.3.2.1078-01 Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 20 августа 2002 г. № 27 [https://www.consultant.ru/document/cons\\_doc\\_LAW\\_5214/c043c35613b2c4d9c2c02bb24d4d6f2ccdcada3c/](https://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_5214/c043c35613b2c4d9c2c02bb24d4d6f2ccdcada3c/)

3. СанПиН 2.3.6. 1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 08 ноября 2001 г. № 31 [в редакции СП 2.3.6. 2867-11 «Изменения и дополнения» № 4»]. – Режим доступа [https://www.consultant.ru/document/cons\\_doc\\_LAW\\_4622/](https://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_4622/)

## 5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

Контроль и оценку результатов освоения учебной практики осуществляет мастер/преподаватель.

При реализации учебной практики обеспечивается организация и проведение текущего и итогового контроля индивидуальных образовательных достижений обучающихся.

### Профессиональные компетенции

Результаты обучения (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	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: <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 механической и термической кулинарной обработки);</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</li></ul>	Экспертное наблюдение выполнения работ на практических занятиях,

	<p>(вручную и в посудомоечной машине), организации хранения кухонной посуды и производственного инвентаря, инструментов инструкциям, регламентам;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– соответствие организации хранения продуктов, полуфабрикатов, готовой горячей кулинарной продукции требованиям к их безопасности для жизни и здоровья человека (соблюдение температурного режима, товарного соседства в холодильном оборудовании, правильность охлаждения, замораживания для хранения, упаковки на вынос, складирования);</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 продуктах, полуфабрикатах;</li> </ul> <p>соответствие оформления заявки на продукты действующим правилам</p>	
<p>ПК 1.2. Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика.</p>	<p>Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации горячей кулинарной продукции:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– адекватный выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов, в том числе специй,</li> </ul>	<p>Экспертное наблюдение выполнения работ на практических занятиях</p>

<p>ПК 1.3. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья.</p>	<p>приправ, точное распознавание недоброкачественных продуктов; – соответствие потерь при приготовлении горячей кулинарной продукции действующим нормам; – оптимальность процесса приготовления супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий и закусок (экономия ресурсов: продуктов, времени, энергетических затрат и т.д., соответствие выбора способов и техник приготовления рецептуре, особенностям заказа); – профессиональная демонстрация навыков работы с ножом; – правильное, оптимальное, адекватное заданию планирование и ведение процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий и закусок, соответствие процессов инструкциям, регламентам; – соответствие процессов приготовления и подготовки к реализации стандартам чистоты, требованиям охраны труда и техники безопасности:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• корректное использование цветных разделочных досок;</li> <li>• раздельное использование контейнеров для органических и неорганических отходов;</li> <li>• соблюдение требований персональной гигиены в соответствии с требованиями системы ХАССП (сан. спец. одежда, чистота рук, работа в перчатках при выполнении конкретных операций, хранение ножей в чистом виде во время работы, правильная (обязательная) дегустация в процессе приготовления, чистота на рабочем месте и в холодильнике);</li> <li>• адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, инвентаря, инструментов, посуды;</li> </ul> <p>– соответствие времени выполнения работ нормативам; – соответствие массы супов,</p>	<p>Экспертное наблюдение выполнения работ на практических занятиях</p>
<p>ПК 1.4. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика.</p>	<p>приправ, точное распознавание недоброкачественных продуктов; – соответствие потерь при приготовлении горячей кулинарной продукции действующим нормам; – оптимальность процесса приготовления супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий и закусок (экономия ресурсов: продуктов, времени, энергетических затрат и т.д., соответствие выбора способов и техник приготовления рецептуре, особенностям заказа); – профессиональная демонстрация навыков работы с ножом; – правильное, оптимальное, адекватное заданию планирование и ведение процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий и закусок, соответствие процессов инструкциям, регламентам; – соответствие процессов приготовления и подготовки к реализации стандартам чистоты, требованиям охраны труда и техники безопасности:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• корректное использование цветных разделочных досок;</li> <li>• раздельное использование контейнеров для органических и неорганических отходов;</li> <li>• соблюдение требований персональной гигиены в соответствии с требованиями системы ХАССП (сан. спец. одежда, чистота рук, работа в перчатках при выполнении конкретных операций, хранение ножей в чистом виде во время работы, правильная (обязательная) дегустация в процессе приготовления, чистота на рабочем месте и в холодильнике);</li> <li>• адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, инвентаря, инструментов, посуды;</li> </ul> <p>– соответствие времени выполнения работ нормативам; – соответствие массы супов,</p>	<p>Экспертное наблюдение выполнения работ на практических занятиях,</p>

	<p>соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок требованиям рецептуры, меню, особенностям заказа;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– точность расчетов закладки продуктов при изменении выхода горячей кулинарной продукции, взаимозаменяемости продуктов;</li> <li>– адекватность оценки качества готовой продукции, соответствия ее требованиям рецептуры, заказу;</li> <li>– соответствие внешнего вида готовой горячей кулинарной продукции требованиям рецептуры, заказа: <ul style="list-style-type: none"> <li>• соответствие температуры подачи виду блюда;</li> <li>• аккуратность порционирования горячих блюд, кулинарных изделий, закусок при отпуске (чистота тарелки, правильное использование пространства тарелки, использование для оформления блюда только съедобных продуктов)</li> <li>• соответствие объема, массы блюда размеру и форме тарелки;</li> <li>• гармоничность, креативность внешнего вида готовой продукции (общее визуальное впечатление: цвет/сочетание/баланс/композиция)</li> <li>• гармоничность вкуса, текстуры и аромата готовой продукции в целом и каждого ингредиента современным требованиям, требованиям рецептуры, отсутствие вкусовых противоречий;</li> <li>• соответствие текстуры (консистенции) каждого компонента блюда/изделия заданию, рецептуре</li> </ul> </li> </ul> <p>эстетичность, аккуратность упаковки готовой горячей кулинарной продукции для отпуска на вынос</p>	
--	--	--

### Общие компетенции

Результаты обучения (освоенные общие компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
ОК 01.	Выбор и применение способов решения профессиональных задач	Оценка эффективности и

<p>Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.</p>		<p>качества выполнения задач</p>
<p>ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.</p>	<p>Нахождение, использование, анализ и интерпретация информации, используя различные источники, включая электронные, для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития; демонстрация навыков отслеживания изменений в нормативной и законодательной базах</p>	<p>Оценка эффективности и качества выполнения задач</p>
<p>ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.</p>	<p>Демонстрация интереса к инновациям в области профессиональной деятельности; выстраивание траектории профессионального развития и самообразования; осознанное планирование повышения квалификации</p>	<p>Осуществление самообразования, использование современной научной и профессиональной терминологии, участие в профессиональных олимпиадах, конкурсах, выставках, научно-практических конференциях, оценка способности находить альтернативные варианты решения стандартных и нестандартных ситуаций, принятие ответственности за их выполнение</p>
<p>ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с</p>	<p>Взаимодействие с обучающимися, преподавателями, сотрудниками образовательной организации в ходе обучения, а также с руководством и сотрудниками экономического</p>	<p>Экспертное наблюдение и оценка результатов формирования поведенческих навыков в ходе</p>

коллегами, руководством, клиентами.	субъекта во время прохождения практики.	обучения
ОК 05.  Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.	Демонстрация навыков грамотно излагать свои мысли и оформлять документацию на государственном языке Российской Федерации, принимая во внимание особенности социального и культурного контекста	Оценка умения вступать в коммуникативные отношения в сфере профессиональной деятельности и поддерживать ситуационное взаимодействие, принимая во внимание особенности социального и культурного контекста, в устной и письменной форме, проявление толерантности в коллективе
ОК 06.  Проявлять гражданско- патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей.	Формирование гражданского патриотического сознания, чувства верности своему Отечеству, готовности к выполнению гражданского долга и конституционных обязанностей по защите интересов Родины; приобщение к общественно-полезной деятельности на принципах волонтерства и благотворительности; позитивного отношения к военной и государственной службе; воспитание в духе нетерпимости к коррупционным проявлениям	Участие в объединениях патриотической направленности, военно-патриотических и военно-исторических клубах, в проведении военно-спортивных игр и организации поисковой работы; активное участие в программах антикоррупционной направленности
ОК 07.  Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.	Демонстрация соблюдения норм экологической безопасности и определения направлений ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности.	Оценка соблюдения правил экологической в ведении профессиональной деятельности; формирование навыков эффективного действия в чрезвычайных ситуациях.
ОК 08.  Использовать средства физической	Развитие спортивного воспитания, успешное выполнение нормативов Всероссийского физкультурно- спортивного комплекса "Готов к труду	Участие в спортивно- массовых мероприятиях, проводимых образовательными

культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.	и обороне" (ГТО); укрепление здоровья и профилактика общих и профессиональных заболеваний, пропаганда здорового образа жизни.	организациями, городскими и муниципальными органами, общественными некоммерческими организациями, занятия в спортивных объединениях и секциях, выезд в спортивные лагеря, ведение здорового образа жизни.
ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.	Демонстрация навыков использования информационных технологий в профессиональной деятельности; анализ и оценка информации на основе применения профессиональных технологий, использование информационно-телекоммуникационной сети «Интернет» для реализации профессиональной деятельности	Оценка умения применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач и использования современного программного обеспечения
ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.	Демонстрация умений понимать тексты на базовые и профессиональные темы; составлять документацию, относящуюся к процессам профессиональной деятельности на государственном и иностранном языках	Оценка соблюдения правил оформления документов и построения устных сообщений на государственном языке Российской Федерации и иностранных языках
ОК 11. Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.	Выявлять достоинства и недостатки коммерческой идеи, презентовать идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности, оформлять бизнес-план, презентовать бизнес-идею, определять источники финансирования	Экспертное наблюдение и оценка результатов формирования поведенческих навыков в ходе обучения

<b>Результаты обучения</b>	<b>Основные показатели оценки результата</b>	<b>Формы и методы контроля и оценки</b>
ЛР 1 Осознающий себя гражданином и защитником великой страны	Участие в мероприятии	Педагогическое наблюдение

	календарного плана воспитательной работы	
ЛР 5 Демонстрирующий приверженность к родной культуре, исторической памяти на основе любви к Родине, родному народу, малой родине, принятию традиционных ценностей многонационального народа России	Участие в мероприятии календарного плана воспитательной работы	Педагогическое наблюдение
ЛР 9 Соблюдающий и пропагандирующий правила здорового и безопасного образа жизни, спорта; предупреждающий либо преодолевающий зависимости от алкоголя, табака, психоактивных веществ, азартных игр и т.д. Сохраняющий психологическую устойчивость в ситуативно сложных или стремительно меняющихся ситуациях	Участие в мероприятии календарного плана воспитательной работы	Педагогическое наблюдение

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА  
ПРАКТИЧЕСКОЙ ПОДГОТОВКИ (УЧЕБНАЯ ПРАКТИКА)  
УП.02. УЧЕБНАЯ ПРАКТИКА**

Рабочая программа УП.03. Учебная практика разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 «Повар, кондитер», утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации №1569 от «09» декабря 2016 года (зарегистрировано приказом Минюста «22» декабря 2016 г. № 44898); Приказ Министерства просвещения Российской Федерации от 17.12.2020 г. № 747 «О внесении изменений в федеральные государственные образовательные стандарты среднего профессионального образования»

Организация-разработчик: бюджетное учреждение профессионального образования Ханты-Мансийского автономного округа - Югры «Междуреченский агропромышленный колледж»

Разработчики:

Улыбина Наталья Геннадьевна, преподаватель высшей квалификационной категории

Начметдинов Роман Олегович, мастер производственного обучения

Мещерякова Дарья Михайловна, мастер производственного обучения

## **СОДЕРЖАНИЕ**

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ .....	4
2. РЕЗУЛЬТАТЫ ПРОХОЖДЕНИЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ .....	6
3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ .....	8
4. УСЛОВИЯ ОРГАНИЗАЦИИ И ПРОВЕДЕНИЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ .....	11
5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ ...	14

## 1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

### 1.1. Место учебной практики в структуре основной профессиональной образовательной программы

Программа учебной практики является частью ООП по профессии 43.01.09 «Повар, кондитер» в части освоения основного вида профессиональной деятельности: **ВД 2** Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента.

**ПМ 02. «Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента»**

### 1.2. Цели и задачи учебной практики

Задачей учебной практики по профессии «43.01.09 Повар, кондитер» является освоение вида профессиональной деятельности: «Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента», т. е. систематизация, обобщение, закрепление и углубление знаний и умений, формирование общих и профессиональных компетенций, приобретение практического опыта в рамках профессионального модуля: ПМ.02 «Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента», предусмотренных ФГОС СПО.

С целью овладения указанным видом деятельности студент в ходе данного вида практики 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; 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; 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; порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой

	продукции
знать	<p>требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания;</p> <p>виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;</p> <p>ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условиям и срокам хранения, методы приготовления, варианты оформления и подачи супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе региональных;</p> <p>нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении;</p> <p>правила и способы сервировки стола, презентации супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок</p>

### 1.3. Количество часов на прохождение учебной практики:

Рабочая программа рассчитана на прохождение студентами учебной практики в объеме 108 часов.

Распределение разделов и тем по часам приведено в тематическом плане.

Базой практики является образовательная организация

Итоговая аттестация проводится в форме квалификационного экзамена

## 2. РЕЗУЛЬТАТЫ ПРОХОЖДЕНИЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

Результатом прохождения учебной практики является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности: Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, сформированность общих (ОК) и профессиональных (ПК) компетенций, личностных результатов:

### Общие компетенции:

<b>Код</b>	<b>Наименование общих компетенций</b>
ОК 01.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам
ОК 02.	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности
ОК.03	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие
ОК.04	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами
ОК.05	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста
ОК.06	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей
ОК.07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях
ОК.09	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности
ОК.10	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке
ОК.11	Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере

### Профессиональные компетенций:

<b>Код</b>	<b>Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций</b>
ПК 2.1.	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов 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

### Личностные результаты:

Код	Наименование результата
ЛР 3	Соблюдающий нормы правопорядка, следующий идеалам гражданского общества, обеспечения безопасности, прав и свобод граждан России. Лояльный к установкам и проявлениям представителей субкультур, отличающий их от групп с деструктивным и девиантным поведением. Демонстрирующий неприятие и предупреждающий социально опасное поведение окружающих
ЛР 4	Проявляющий и демонстрирующий уважение к людям труда, осознающий ценность собственного труда. Стремящийся к формированию в сетевой среде лично и профессионального конструктивного «цифрового следа»
ЛР 7	Осознающий приоритетную ценность личности человека; уважающий собственную и чужую уникальность в различных ситуациях, во всех формах и видах деятельности.

Мероприятие из календарного плана колледжа	Воспитательное мероприятие дисциплины	Вид работ из Рабочей программы педагога, обеспечивающие мероприятие	ЛР как педагогический результат мероприятия
Подготовка и участие в чемпионатах профессионального мастерства	Тестирование студентов на выявление профессиональных навыков	Приготовление, оформление супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных, с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции	ЛР 3, ЛР 4, ЛР 7

### 3. СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

#### 3.1. Содержание обучения по учебной практике

Вид профессиональной деятельности	Виды работ	Наименование междисциплинарных курсов, обеспечивающих выполнение видов работ	Наименование темы занятия	Количество часов
Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	<p>1. Оценка наличия, выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил.</p> <p>2. Выбор, подготовка пряностей, приправ, специй (вручную и механическим способом) с учетом их сочетаемости с основным продуктом.</p> <p>3. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода блюд, кулинарных изделий, закусок.</p> <p>4. Выбор, применение, комбинирование методов приготовления супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры,</p>	<p>МДК. 02.01. Организация приготовления, подготовки к реализации и презентация горячих блюд, кулинарных изделий и закусок</p> <p>МДК. 02.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентация горячих блюд, кулинарных изделий и закусок</p>	1. Организация процесса приготовления и приготовление горячих супов разнообразного ассортимента с использованием современных методов приготовления.	12
			2. Организация процесса приготовления и приготовление горячих супов разнообразного ассортимента региональной кухни с использованием современных методов приготовления.	12
			3. Организация процесса приготовления и приготовление горячих блюд из овощей разнообразного ассортимента с использованием современных методов приготовления.	12
			4. Организация процесса приготовления и приготовление горячих блюд из грибов и сыра	6

<p>последовательности приготовления, особенностей заказа.</p> <p>5. Приготовление, оформление супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных, с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции.</p> <p>6. Выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожарной безопасности, охраны труда.</p> <p>7. Оценка качества готовых супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок перед отпуском, упаковкой на вынос.</p> <p>8. Хранение с учетом температуры подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок на раздаче.</p> <p>9. Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление супов, горячих блюд, кулинарных изделий и закусок для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции.</p>		разнообразного ассортимента с использованием современных методов приготовления.	
		5. Организация процесса приготовления и приготовление горячих блюд из рыбы разнообразного ассортимента с использованием современных методов приготовления.	12
		6. Организация процесса приготовления и приготовление горячих блюд из морепродуктов разнообразного ассортимента с использованием современных методов приготовления.	6
		7. Организация процесса приготовления и приготовление горячих блюд из мяса разнообразного ассортимента с использованием современных методов приготовления.	12
		8. Организация процесса приготовления и приготовление горячих блюд из субпродуктов разнообразного ассортимента с использованием современных методов приготовления.	6
		9. Организация процесса	12

	<p>10. Охлаждение и замораживание готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, полуфабрикатов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов.</p> <p>11. Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения.</p> <p>12. Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок на вынос и для транспортирования.</p> <p>13. Выбор, рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с инструкциями и регламентами (правилами техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда), стандартами чистоты.</p> <p>14. Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты:</p> <p>15. Мытье вручную и в посудомоечной машине, чистка и раскладывание на хранение кухонной посуды и производственного инвентаря в соответствии со стандартами чистоты</p>		<p>приготовления и приготовление горячих блюд из птицы бразнообразного ассортимента с использованием современных методов приготовления.</p>	
			<p>10. Организация процесса приготовления и приготовление горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, муки разнообразного ассортимента с использованием современных методов приготовления.</p>	6
			<p>11. Организация процесса приготовления и приготовление горячих закусок разнообразного ассортимента с использованием современных методов приготовления.</p>	12

## 4. УСЛОВИЯ ОРГАНИЗАЦИИ И ПРОВЕДЕНИЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

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

Для реализации программы учебной практики используется мастерская «Поварское дело», оснащена оборудованием:

Пароконвектомат (UNOX), стол-подставка под пароконвектомат, весы для молекулярной кухни, весы настольные электронные (профессиональные), плита индукционная 4 шт (SCHOTT CERAN), подставка под индукционную плиту, планетарный миксер (SILVER CREST), шкаф холодильный (POLAIR), блендер ручной погружной (блендер+насадка измельчитель+насадка венчик + измельчитель с нижним ножом(чаша) +стакан) (BRAUN), стол производственный, стеллаж 4-х уровневый, мойка односекционная со столешницей, смеситель холодной и горячей воды, набор разделочных досок, пластиковые (размеры Н=18, L=600, В=400мм; жёлтая, синяя, зелёная, красная, белая, коричневая), подставка для разделочных досок металлическая, горелка (карамелизатор) + баллон с газом, кремер-Сифон для сливок 0,25л, ручная машинка для приготовления пасты и равиоли, термометр инфракрасный (Пирометр), термометр (шуп), гастроемкость из нержавеющей стали (GN 1/1 530x325x20 мм.), гастроемкость из нержавеющей стали (GN 1/1 530x325x65 мм.), гастроемкость из нержавеющей стали (GN 2/3 354x325x20 мм.), гастроемкость из нержавеющей стали (GN 2/3 354x325x40 мм.), гастроемкость из нержавеющей стали (GN 1/2 265x325x20 мм.), гастроемкость из нержавеющей стали (GN 1/2 265x325x65 мм), гастроемкость из нержавеющей стали (GN 1/3 176x325x20мм), гастроемкость из нержавеющей стали (GN 1/3 176x325x40мм), гастроемкость из нержавеющей стали (GN 1/3 176x325x65мм.), гастроемкость из нержавеющей стали (GN 1/4 265x162x20мм.), гастроемкость из нержавеющей стали (GN 1/4 265x162x100мм.), гастроемкость из нержавеющей стали (GN 1/6 176x162x100мм.), гастроемкость из нержавеющей стали (GN 1/6 176x162x65мм.), гастроемкость из нержавеющей стали (GN 1/9 176x105x65мм.), крышка к гастроемкости из нержавеющей стали (GN 1/1 530x325), крышка к гастроемкости из нержавеющей стали (GN 1/2 265x325), крышка к гастроемкости из нержавеющей стали (GN 1/3 176x325), крышка к гастроемкости из нержавеющей стали (GN 1/6 176x162), крышка к гастроемкости из нержавеющей стали (GN 1/9 176x105), крышка к гастроемкости из нержавеющей стали (GN 2/3 354x325), набор кастрюль с крышками из нержавеющей стали для индукционных плит, без пластиковых и силиконовых вставок (объемом 5л, 3л, 2л, 1.5л, 1.2л, 1л), сотейник для индукционных плит (объемом 0,6л), сотейник для индукционных плит (объемом 0,8л), сковорода для индукционных плит (с антипригарным покрытием диаметром 24см), сковорода для индукционных плит (с антипригарным покрытием диаметром 28см), гриль сковорода для индукционных плит (с антипригарным покрытием диаметром 24см), шенуа (диаметром 24см), сито для протирания (диаметр от 20-25 см), сито для протирания (диаметр от 7-10 см), сито (для муки диаметром 24 см), ложка для мороженого, шпатель кондитерский, венчик (240 мм), шумовка, молоток металлический для отбивания мяса, терка 4-х сторонняя, половник (объемом 250мл), ложки столовые, набор кухонный ножей (поварская тройка, материал нержавеющей сталь, длина лезвия 99 мм, 150мм, 208 мм.), овощечистка, лопатка -палетка изогнутая, щипцы универсальные (материал нержавеющей сталь, длина 300 мм), набор кондитерских насадок 12 шт., набор кондитерских форм (квадрат) 5 шт. нержавеющей сталь, форма для выпечки тартов круг перфорированная, нержавеющей сталь d-8см, форма для выпечки тартов овал перфорированная, нержавеющей сталь h-25-35 мм, набор кондитерских форм (круг) Н= 32 мм, Dmax=115мм/Dmin=20мм, от 3 до 5 шт. нержавеющей сталь, миски нержавеющей сталь (объем 0.3 л, диаметр 16 см), миски нержавеющей сталь (объем: 0.5 л, диаметр: 16 см), миски нержавеющей сталь (объем: 1 л, диаметр: 20 см), миски нержавеющей сталь (объем: 3.5 л, диаметр: 20 см), набор пинцетов для оформления блюд 3 шт., ножницы для рыбы, птицы, тарелка круглая белая плоская (диаметром от 30 до 32 см, без декора с ровными полями), тарелка глубокая белая (с широкими плоскими ровными полями от 26

до 28 см, 250 мл, без декора), тарелка глубокая белая (с широкими плоскими ровными полями от 26 до 28 см, 300 мл, без декора), соусник 50 мл, керамический или металлический. Пластиковая урна для мусора (педального типа объемом 40 литров), скребок для теста, банка для хранения жидкостей (материал-пластик, объем от 1-1,5л.), диспенсер (пластиковая бутылка с носиком для соуса), миска пластик (объем: 0.5 л, диаметр в диапазоне 12-20 см), мерный стакан (объемом не меньше 0,5 л. пластиковый), лопатки силиконовые, лопатка деревянная, кисточка силиконовая, скалка, силиконовый коврик (размер 300x400 мм, рабочая температура от -40°C до + 230°C), силиконовый коврик перфорированный, силиконовая форма "кнели" Материал пищевой силикон, силиконовая форма полусфера средняя (материал пищевой силикон Диаметр ячеек 3,7 см), силиконовая форма полусфера большая (материал пищевой силикон Диаметр ячеек 7 см), силиконовая форма для десертов 8 ячеек объем одной ячейки не менее 85мл, силикон, прихватка - варежка термостойкая силиконовая, ковёр диэлектрический, жиρούловитель, мясорубка (BOSCH)

#### **ОБЩАЯ ИНФРАСТРУКТУРА ПЛОЩАДКИ:**

Шкаф шоковой заморозки (Abat), микроволновая печь (GASTRORAG), фритюрница, слайсер (AIRHOT), блендер стационарный, соковыжималка, настольная вакуумно-упаковочная машина (VACUUM), кофемолка, дегидратор температурный режим от 30 до 80 градусов (KITFORT), ледогенератор (VIATTO), кутер с подогревом (термомиксер объём чаши от 2-4л, температурный диапазон до 140 градусов), погружной термостат, копильный пистолет, термометр инфракрасный, кулер для воды, стол производственный (1800x600x850), стерилизатор для ножей (ATESY), гастроемкость из нержавеющей стали (GN 1/1 530x325x20 мм). часы настенные (электронные), ковёр диэлектрический, огнетушитель углекислотный ОУ-1/аналог, набор первой медицинской помощи.

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

Перечень используемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы.

##### **4.2.1. Основные источники:**

1. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 8 с.
2. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. - Введ. 2016-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 48 с.
3. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.- Введ. 2015- 01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 10 с.
4. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия – Введ. 2016 – 01 – 01.- М.: Стандартинформ, 2014.- III, 12 с.
5. ГОСТ 30389 - 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования – Введ. 2016 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014.- III, 12 с.
6. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014. – III, 11 с.
7. ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию.- Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014.- III, 16 с.
8. ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014. – III, 10 с.
9. 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, 2015.- 544с.

10. 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, 2013.- 808с.

11. Мошков В.И. Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов. Издательство: «Конкурс», 2022. – 178 с.

12. Семичева Г.П. Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента. Издательство: «Академия» 2022 - 256 с.

#### **4.2.2. Дополнительные источники:**

1. Потапова, И. И. Основы калькуляции и учета : учебник / И. И. Потапова. – Москва : Академия, 2018. – 202 с.

#### **4.2.3. Нормативные документы:**

1. СанПиН 2.3.2. 1324-03 Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 22 мая 2003 г. № 98. [https://www.consultant.ru/document/cons\\_doc\\_LAW\\_42704/](https://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_42704/)

2. СанПиН 2.3.2.1078-01 Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 20 августа 2002 г. № 27 [https://www.consultant.ru/document/cons\\_doc\\_LAW\\_5214/c043c35613b2c4d9c2c02bb24d4d6f2ccdcada3c/](https://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_5214/c043c35613b2c4d9c2c02bb24d4d6f2ccdcada3c/)

3. СанПиН 2.3.6. 1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 08 ноября 2001 г. № 31 [в редакции СП 2.3.6. 2867-11 «Изменения и дополнения» № 4»]. – Режим доступа [https://www.consultant.ru/document/cons\\_doc\\_LAW\\_4622/](https://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_4622/)

## 5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

Контроль и оценку результатов освоения учебной практики осуществляет мастер/преподаватель.

При реализации учебной практики обеспечивается организация и проведение текущего и итогового контроля индивидуальных образовательных достижений обучающихся.

### Профессиональные компетенции

Результаты обучения (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
<p>ПК 2.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.</p>	<p>Выполнение всех действий по организации и содержанию рабочего места 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 механической и термической кулинарной обработки);</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</li> </ul>	<p>Оценка на практических и лабораторных занятиях при выполнении работ по учебной практике</p>

	<p>машине), организации хранения кухонной посуды и производственного инвентаря, инструментов инструкциям, регламентам;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– соответствие организации хранения продуктов, полуфабрикатов, готовой горячей кулинарной продукции требованиям к их безопасности для жизни и здоровья человека (соблюдение температурного режима, товарного соседства в холодильном оборудовании, правильность охлаждения, замораживания для хранения, упаковки на вынос, складирования);</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 продуктах, полуфабрикатах;</li> </ul> <p>соответствие оформления заявки на продукты действующим правилам</p>	
<p>ПК 2.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента.</p> <p>ПК 2.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента.</p> <p>ПК 2.4. Осуществлять приготовление,</p>	<p>Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации горячей кулинарной продукции:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– адекватный выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов, в том числе специй, приправ, точное распознавание недоброкачественных продуктов;</li> <li>– соответствие потерь при приготовлении горячей кулинарной продукции действующим нормам;</li> <li>– оптимальность процесса приготовления супов, соусов, горячих блюд, кулинарных</li> </ul>	<p>Оценка на практических и лабораторных занятиях при выполнении работ по учебной практике</p>

<p>непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента.</p> <p>ПК 2.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента.</p> <p>ПК 2.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента.</p> <p>ПК 2.7. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента.</p> <p>ПК 2.8. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента.</p>	<p>изделий и закусок (экономия ресурсов: продуктов, времени, энергетических затрат и т.д., соответствие выбора способов и техник приготовления рецептуре, особенностям заказа);</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– профессиональная демонстрация навыков работы с ножом;</li> <li>– правильное, оптимальное, адекватное заданию планирование и ведение процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий и закусок, соответствие процессов инструкциям, регламентам;</li> <li>– соответствие процессов приготовления и подготовки к реализации стандартам чистоты, требованиям охраны труда и техники безопасности: <ul style="list-style-type: none"> <li>• корректное использование цветных разделочных досок;</li> <li>• раздельное использование контейнеров для органических и неорганических отходов;</li> <li>• соблюдение требований персональной гигиены в соответствии с требованиями системы ХАССП (сан. спец. одежда, чистота рук, работа в перчатках при выполнении конкретных операций, хранение ножей в чистом виде во время работы, правильная (обязательная) дегазация в процессе приготовления, чистота на рабочем месте и в холодильнике);</li> <li>• адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, инвентаря, инструментов, посуды;</li> </ul> </li> <li>– соответствие времени выполнения работ нормативам;</li> <li>– соответствие массы супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок требованиям рецептуры, меню, особенностям заказа;</li> <li>– точность расчетов закладки</li> </ul>	
---	---	--

	<p>продуктов при изменении выхода горячей кулинарной продукции, взаимозаменяемости продуктов;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– адекватность оценки качества готовой продукции, соответствия ее требованиям рецептуры, заказа;</li> <li>– соответствие внешнего вида готовой горячей кулинарной продукции требованиям рецептуры, заказа: <ul style="list-style-type: none"> <li>• соответствие температуры подачи виду блюда;</li> <li>• аккуратность порционирования горячих блюд, кулинарных изделий, закусок при отпуске (чистота тарелки, правильное использование пространства тарелки, использование для оформления блюда только съедобных продуктов) <ul style="list-style-type: none"> <li>• соответствие объема, массы блюда размеру и форме тарелки;</li> <li>• гармоничность, креативность внешнего вида готовой продукции (общее визуальное впечатление: цвет/сочетание/баланс/композиция) <ul style="list-style-type: none"> <li>• гармоничность вкуса, текстуры и аромата готовой продукции в целом и каждого ингредиента современным требованиям, требованиям рецептуры, отсутствие вкусовых противоречий;</li> <li>• соответствие текстуры (консистенции) каждого компонента блюда/изделия заданию, рецептуре</li> </ul> </li> </ul> </li> </ul> </li> </ul> <p>эстетичность, аккуратность упаковки готовой горячей кулинарной продукции для отпуски на вынос</p>	
--	--	--

### Общие компетенции

Результаты обучения (освоенные общие компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
---	---------------------------------------	---

<p>ОК 01.</p> <p>Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.</p>	<p>Выбор и применение способов решения профессиональных задач</p>	<p>Оценка эффективности и качества выполнения задач</p>
<p>ОК 02.</p> <p>Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.</p>	<p>Нахождение, использование, анализ и интерпретация информации, используя различные источники, включая электронные, для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личного развития; демонстрация навыков отслеживания изменений в нормативной и законодательной базах</p>	<p>Оценка эффективности и качества выполнения задач</p>
<p>ОК 03.</p> <p>Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.</p>	<p>Демонстрация интереса к инновациям в области профессиональной деятельности; выстраивание траектории профессионального развития и самообразования; осознанное планирование повышения квалификации</p>	<p>Осуществление самообразования, использование современной научной и профессиональной терминологии, участие в профессиональных олимпиадах, конкурсах, выставках, научно-практических конференциях, оценка способности находить альтернативные варианты решения стандартных и нестандартных ситуаций, принятие ответственности за их выполнение</p>
<p>ОК 04.</p> <p>Работать в коллективе и команде,</p>	<p>Взаимодействие с обучающимися, преподавателями, сотрудниками образовательной организации в ходе обучения, а также с руководством и</p>	<p>Экспертное наблюдение и оценка результатов формирования поведенческих</p>

<p>эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.</p>	<p>сотрудниками экономического субъекта во время прохождения практики.</p>	<p>навыков в ходе обучения</p>
<p>ОК 05.</p> <p>Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.</p>	<p>Демонстрация навыков грамотно излагать свои мысли и оформлять документацию на государственном языке Российской Федерации, принимая во внимание особенности социального и культурного контекста</p>	<p>Оценка умения вступать в коммуникативные отношения в сфере профессиональной деятельности и поддерживать ситуационное взаимодействие, принимая во внимание особенности социального и культурного контекста, в устной и письменной форме, проявление толерантности в коллективе</p>
<p>ОК 06.</p> <p>Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей.</p>	<p>Формирование гражданского патриотического сознания, чувства верности своему Отечеству, готовности к выполнению гражданского долга и конституционных обязанностей по защите интересов Родины; приобщение к общественно-полезной деятельности на принципах волонтерства и благотворительности; позитивного отношения к военной и государственной службе; воспитание в духе нетерпимости к коррупционным проявлениям</p>	<p>Участие в объединениях патриотической направленности, военно-патриотических и военно-исторических клубах, в проведении военно-спортивных игр и организации поисковой работы; активное участие в программах антикоррупционной направленности</p>
<p>ОК 07.</p> <p>Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.</p>	<p>Демонстрация соблюдения норм экологической безопасности и определения направлений ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности.</p>	<p>Оценка соблюдения правил экологической в ведении профессиональной деятельности; формирование навыков эффективного действия в чрезвычайных ситуациях.</p>
<p>ОК 08.</p> <p>Использовать</p>	<p>Развитие спортивного воспитания, успешное выполнение нормативов Всероссийского физкультурно-</p>	<p>Участие в спортивно-массовых мероприятиях,</p>

<p>средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.</p>	<p>спортивного комплекса "Готов к труду и обороне" (ГТО); укрепление здоровья и профилактика общих и профессиональных заболеваний, пропаганда здорового образа жизни.</p>	<p>проводимых образовательными организациями, городскими и муниципальными органами, общественными некоммерческими организациями, занятия в спортивных объединениях и секциях, выезд в спортивные лагеря, ведение здорового образа жизни.</p>
<p>ОК 09.</p> <p>Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.</p>	<p>Демонстрация навыков использования информационных технологий в профессиональной деятельности; анализ и оценка информации на основе применения профессиональных технологий, использование информационно-телекоммуникационной сети «Интернет» для реализации профессиональной деятельности</p>	<p>Оценка умения применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач и использования современного программного обеспечения</p>
<p>ОК 10.</p> <p>Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.</p>	<p>Демонстрация умений понимать тексты на базовые и профессиональные темы; составлять документацию, относящуюся к процессам профессиональной деятельности на государственном и иностранном языках</p>	<p>Оценка соблюдения правил оформления документов и построения устных сообщений на государственном языке Российской Федерации и иностранных языках</p>
<p>ОК 11.</p> <p>Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.</p>	<p>Выявлять достоинства и недостатки коммерческой идеи, презентовать идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности, оформлять бизнес-план, презентовать бизнес-идею, определять источники финансирования</p>	<p>Экспертное наблюдение и оценка результатов формирования поведенческих навыков в ходе обучения</p>

<b>Результаты обучения</b>	<b>Основные показатели оценки результата</b>	<b>Формы и методы контроля и оценки</b>
<p>ЛР 3 Соблюдающий нормы правопорядка, следующий идеалам гражданского</p>	<p>Участие в мероприятии</p>	<p>Педагогическое наблюдение</p>

<p>общества, обеспечения безопасности, прав и свобод граждан России. Лояльный к установкам и проявлениям представителей субкультур, отличающий их от групп с деструктивным и девиантным поведением. Демонстрирующий неприятие и предупреждающий социально опасное поведение окружающих</p>	<p>календарного плана воспитательной работы</p>	
<p>ЛР 4 Проявляющий и демонстрирующий уважение к людям труда, осознающий ценность собственного труда. Стремящийся к формированию в сетевой среде лично и профессионального конструктивного «цифрового следа»</p>	<p>Участие в мероприятии календарного плана воспитательной работы</p>	<p>Педагогическое наблюдение</p>
<p>ЛР 7 Осознающий приоритетную ценность личности человека; уважающий собственную и чужую уникальность в различных ситуациях, во всех формах и видах деятельности.</p>	<p>Участие в мероприятии календарного плана воспитательной работы</p>	<p>Педагогическое наблюдение</p>

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА  
ПРАКТИЧЕСКОЙ ПОДГОТОВКИ (УЧЕБНАЯ ПРАКТИКА)  
УП.03.УЧЕБНАЯ ПРАКТИКА**

Рабочая программа УП.03. Учебная практика разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 «Повар, кондитер», утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации №1569 от «09» декабря 2016 года (зарегистрировано приказом Минюста «22» декабря 2016 г. № 44898); Приказ Министерства просвещения Российской Федерации от 17.12.2020 г. № 747 «О внесении изменений в федеральные государственные образовательные стандарты среднего профессионального образования»

Организация-разработчик: бюджетное учреждение профессионального образования Ханты-Мансийского автономного округа - Югры «Междуреченский агропромышленный колледж»

Разработчики:

Улыбина Наталья Геннадьевна, преподаватель высшей квалификационной категории

Начметдинов Роман Олегович, мастер производственного обучения

Мещерякова Дарья Михайловна, мастер производственного обучения

## СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ .....	4
2. РЕЗУЛЬТАТЫ ПРОХОЖДЕНИЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ .....	6
3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ .....	8
4. УСЛОВИЯ ОРГАНИЗАЦИИ И ПРОВЕДЕНИЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ .....	10
5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ ...	13

## 1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

### 1.1. Место учебной практики в структуре основной профессиональной образовательной программы

Программа учебной практики является частью ООП по профессии «43.01.09 Повар, кондитер» в части освоения основного вида профессиональной деятельности:

**ПМ 03. «Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок»**

### 1.2. Цели и задачи учебной практики

Задачей учебной практики по профессии «43.01.09 Повар, кондитер» является освоение вида профессиональной деятельности: «Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента», т. е. систематизация, обобщение, закрепление и углубление знаний и умений, формирование общих и профессиональных компетенций, приобретение практического опыта в рамках профессионального модуля: ПМ.02 «Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок», предусмотренных ФГОС СПО.

С целью овладения указанным видом деятельности студент в ходе данного вида практики должен:

Иметь практический опыт	подготовке, уборке рабочего места, выборе, подготовке к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;
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	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

	<p>сроки хранения, методы приготовления, варианты оформления и подачи салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;</p> <p>нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении;</p> <p>правила и способы сервировки стола, презентации салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных.</p>
--	--

### **1.3. Количество часов на прохождение учебной практики:**

Рабочая программа рассчитана на прохождение студентами учебной практики в объеме 72 часов.

Распределение разделов и тем по часам приведено в тематическом плане.

Базой практики является образовательная организация, работодатели.

Итоговая аттестация проводится в форме квалификационного экзамена

## 2. РЕЗУЛЬТАТЫ ПРОХОЖДЕНИЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

Результатом прохождения учебной практики является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности, сформированность общих (ОК) и профессиональных (ПК) компетенций, личностных результатов:

### Общие компетенции:

Код	Наименование общих компетенций
ОК 01.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам
ОК 02.	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности
ОК.03	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие
ОК.04	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами
ОК.05	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста
ОК.06	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей
ОК.07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях
ОК.08	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержание необходимого уровня физической подготовленности
ОК 09	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности
ОК.10	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке
ОК 11	Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.

### Профессиональные компетенций:

Код	Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций
ПК 3.1	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами.
ПК 3.2	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента.
ПК 3.3	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента.
ПК 3.4	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента.
ПК 3.5	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента.
ПК 3.6	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного

ассортимента.
---------------

**Личностные результаты:**

<b>Код</b>	<b>Наименование результата</b>
ЛР 3	Соблюдающий нормы правопорядка, следующий идеалам гражданского общества, обеспечения безопасности, прав и свобод граждан России. Лояльный к установкам и проявлениям представителей субкультур, отличающий их от групп с деструктивным и девиантным поведением. Демонстрирующий неприятие и предупреждающий социально опасное поведение окружающих
ЛР 4	Проявляющий и демонстрирующий уважение к людям труда, осознающий ценность собственного труда. Стремящийся к формированию в сетевой среде лично и профессионального конструктивного «цифрового следа»
ЛР 7	Осознающий приоритетную ценность личности человека; уважающий собственную и чужую уникальность в различных ситуациях, во всех формах и видах деятельности.
ЛР 11	Проявляющий уважение к эстетическим ценностям, обладающий основами эстетической культуры

<b>Мероприятие из календарного плана колледжа</b>	<b>Воспитательное мероприятие дисциплины</b>	<b>Вид работ из Рабочей программы педагога, обеспечивающие мероприятие</b>	<b>ЛР как педагогический результат мероприятия</b>
Подготовка и участие в чемпионатах профессионального мастерства	Тестирование студентов на выявление профессиональных навыков	Приготовление, оформление супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных, с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции	ЛР 3, ЛР 4, ЛР 7, ЛР 11

### 3. СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

#### 3.1. Содержание обучения по учебной практике

Вид профессиональной деятельности	Виды работ	Наименование междисциплинарных курсов, обеспечивающих выполнение видов работ	Наименование темы занятия	Количество часов
Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	1. - Подготовка, уборка рабочего места повара при выполнении работ по приготовлению холодных блюд, кулинарных изделий, закусок.	МДК. 03.01. Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок МДК. 03.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодного блюда, кулинарных изделий, закусок	1. Организация работы в холодном цехе при приготовлении холодных блюд и закусок. Сроки хранения, соблюдение температурного режима при приготовлении холодных блюд и закусок. Правила санитарии и гигиены при приготовлении и оформлении холодных блюд и закусок. Техника безопасности, при работе в холодном цехе. <b>Приготовление бутербродов открытых (простые, сложные)</b>	6
	2. - Приготовление холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента.		2. Приготовление бутербродов и гамбургеров. Приготовление закрытых бутербродов (сэндвичи).	6
	3. - Приготовление, подготовка к реализации холодных соусов, салатных заправок.		3. Приготовление закусочных бутербродов (канапе)	6
	4. - Приготовление, подготовка к реализации салатов разнообразного ассортимента.		4. Приготовление горячих бутербродов (на крутоне, в слоеном тесте, в лаваше)	6
	5. - Приготовление, подготовка к реализации бутербродов, холодных закусок.			
	6. - Приготовление, подготовка к реализации холодных блюд из рыбы, мяса, птицы			

			5. Приготовление тапасов	6
			6. Приготовление Fingerfood	6
			7. Приготовление холодных блюд и закусок из овощей, яиц и грибов.	6
			8. Приготовление салатов из сырых овощей: из огурцов, из помидоров, из белокочанной капусты, Греческий, из редиса, зеленого лука	6
			9. Приготовление мясных салатов (столичный, цезарь, с говяжьим языком)	6
			10. Приготовление салатов из соленой рыбы (сельдь под шубой, цезарь с семгой)	6
			11. Приготовление салатов из свежей рыбы (карпачо из семги)	6
			12. Дифференцированный зачет	6

## 4. УСЛОВИЯ ОРГАНИЗАЦИИ И ПРОВЕДЕНИЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

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

Для реализации программы учебной практики используется мастерская «Поварское дело», оснащена оборудованием:

Пароконвектомат (UNOX), стол-подставка под пароконвектомат, весы для молекулярной кухни, весы настольные электронные (профессиональные), плита индукционная 4 шт (SCHOTT CERAN), подставка под индукционную плиту, планетарный миксер (SILVER CREST), шкаф холодильный (POLAIR), блендер ручной погружной (блендер+насадка измельчитель+насадка венчик + измельчитель с нижним ножом(чаша) +стакан) (BRAUN), стол производственный, стеллаж 4-х уровневый, мойка односекционная со столешницей, смеситель холодной и горячей воды, набор разделочных досок, пластиковые (размеры Н=18, L=600, В=400мм; жёлтая, синяя, зелёная, красная, белая, коричневая), подставка для разделочных досок металлическая, горелка (карамелизатор) + баллон с газом, кремер-Сифон для сливок 0,25л, ручная машинка для приготовления пасты и равиоли, термометр инфракрасный (Пирометр), термометр (шуп), гастроемкость из нержавеющей стали (GN 1/1 530x325x20 мм.), гастроемкость из нержавеющей стали (GN 1/1 530x325x65 мм.), гастроемкость из нержавеющей стали (GN 2/3 354x325x20 мм.), гастроемкость из нержавеющей стали (GN 2/3 354x325x40 мм.), гастроемкость из нержавеющей стали (GN 1/2 265x325x20 мм.), гастроемкость из нержавеющей стали (GN 1/2 265x325x65 мм), гастроемкость из нержавеющей стали (GN 1/3 176x325x20мм), гастроемкость из нержавеющей стали (GN 1/3 176x325x40мм), гастроемкость из нержавеющей стали (GN 1/3 176x325x65мм.), гастроемкость из нержавеющей стали (GN 1/4 265x162x20мм.), гастроемкость из нержавеющей стали (GN 1/4 265x162x100мм.), гастроемкость из нержавеющей стали (GN 1/6 176x162x100мм.), гастроемкость из нержавеющей стали (GN 1/6 176x162x65мм.), гастроемкость из нержавеющей стали (GN 1/9 176x105x65мм.), крышка к гастроемкости из нержавеющей стали (GN 1/1 530x325), крышка к гастроемкости из нержавеющей стали (GN 1/2 265x325), крышка к гастроемкости из нержавеющей стали (GN 1/3 176x325), крышка к гастроемкости из нержавеющей стали (GN 1/6 176x162), крышка к гастроемкости из нержавеющей стали (GN 1/9 176x105), крышка к гастроемкости из нержавеющей стали (GN 2/3 354x325), набор кастрюль с крышками из нержавеющей стали для индукционных плит, без пластиковых и силиконовых вставок (объемом 5л, 3л, 2л, 1.5л, 1.2л, 1л), сотейник для индукционных плит (объемом 0,6л), сотейник для индукционных плит (объемом 0,8л), сковорода для индукционных плит (с антипригарным покрытием диаметром 24см), сковорода для индукционных плит (с антипригарным покрытием диаметром 28см), гриль сковорода для индукционных плит (с антипригарным покрытием диаметром 24см), шенуа (диаметром 24см), сито для протирания (диаметр от 20-25 см), сито для протирания (диаметр от 7-10 см), сито (для муки диаметром 24 см), ложка для мороженого, шпатель кондитерский, венчик (240 мм), шумовка, молоток металлический для отбивания мяса, терка 4-х сторонняя, половник (объемом 250мл), ложки столовые, набор кухонный ножей (поварская тройка, материал нержавеющей сталь, длина лезвия 99 мм, 150мм, 208 мм.), овощечистка, лопатка -палетка изогнутая, щипцы универсальные (материал нержавеющей сталь, длина 300 мм), набор кондитерских насадок 12 шт., набор кондитерских форм (квадрат) 5 шт. нержавеющей сталь, форма для выпечки тартов круг перфорированная, нержавеющей сталь d-8см, форма для выпечки тартов овал перфорированная, нержавеющей сталь h-25-35 мм, набор кондитерских форм (круг) Н= 32

мм, Dmax=115мм/Dmin=20мм, от 3 до 5 шт. нержавеющая сталь, миски нержавеющая сталь (объем 0.3 л, диаметр 16 см), миски нержавеющая сталь (объем: 0.5 л, диаметр: 16 см), миски нержавеющая сталь (объем: 1 л, диаметр: 20 см), миски нержавеющая сталь (объем: 3.5 л, диаметр: 20 см), набор пинцетов для оформления блюд 3 шт., ножницы для рыбы, птицы, тарелка круглая белая плоская (диаметром от 30 до 32 см, без декора с ровными полями), тарелка глубокая белая (с широкими плоскими ровными полями от 26 до 28 см, 250 мл, без декора), тарелка глубокая белая (с широкими плоскими ровными полями от 26 до 28 см, 300 мл, без декора), соусник 50 мл, керамический или металлический. Пластиковая урна для мусора (педального типа объемом 40 литров), скребок для теста, банка для хранения жидкостей (материал-пластик, объем от 1-1,5л.), диспенсер (пластиковая бутылка с носиком для соуса), миска пластик (объем: 0.5 л, диаметр в диапазоне 12-20 см), мерный стакан (объемом не меньше 0,5 л. пластиковый), лопатки силиконовые, лопатка деревянная, кисточка силиконовая, скалка, силиконовый коврик (размер 300x400 мм, рабочая температура от -40°C до + 230°C), силиконовый коврик перфорированный, силиконовая форма "кнели" Материал пищевой силикон, силиконовая форма полусфера средняя (материал пищевой силикон Диаметр ячеек 3,7 см), силиконовая форма полусфера большая (материал пищевой силикон Диаметр ячеек 7 см), силиконовая форма для десертов 8 ячеек объем одной ячейки не менее 85мл, силикон, прихватка - варежка термостойкая силиконовая, ковёр диэлектрический, жируловитель, мясорубка (BOSCH)

#### ОБЩАЯ ИНФРАСТРУКТУРА ПЛОЩАДКИ:

Шкаф шоковой заморозки (Abat), микроволновая печь (GASTRORAG), фритюрница, слайсер (AIRHOT), блендер стационарный, соковыжималка, настольная вакуумно-упаковочная машина (VACUUM), кофемолка, дегидратор температурный режим от 30 до 80 градусов (KITFORT), ледогенератор (VIATTO), кутер с подогревом (термомиксер объем чаши от 2-4л, температурный диапазон до 140 градусов), погружной термостат, копильный пистолет, термометр инфракрасный, кулер для воды, стол производственный (1800x600x850), стерилизатор для ножей (ATESY), гастроемкость из нержавеющей стали (GN 1/1 530x325x20 мм). часы настенные (электронные), ковёр диэлектрический, огнетушитель углекислотный ОУ-1/аналог, набор первой медицинской помощи.

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

**Перечень используемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы.**

##### **4.2.1. Основные источники:**

1. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 8 с.
2. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. - Введ. 2016-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 48 с.
3. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.- Введ. 2015- 01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 10 с.
4. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия – Введ. 2016 – 01 – 01.- М.: Стандартинформ, 2014.- III, 12 с.
5. ГОСТ 30389 - 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования – Введ. 2016 – 01 – 01. – М.:

Стандартинформ, 2014.- III, 12 с.

6. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014. – III, 11 с.

7. ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию.- Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014.- III, 16 с.

8. ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014. – III, 10 с.

9. 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, 2015.- 544с.

10. 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, 2013.- 808с.

11. Мошков В.И. Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов. Издательство: «Конкурс», 2022. – 178 с.

12. Семичева Г.П. Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента. Издательство: «Академия» 2022 - 256 с.

#### **4.2.2. Дополнительные источники:**

1. Потапова, И. И. Основы калькуляции и учета : учебник / И. И. Потапова. – Москва : Академия, 2018. – 202 с.

#### **4.2.3. Нормативные документы:**

1. СанПиН 2.3.2. 1324-03 Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 22 мая 2003 г. № 98. [https://www.consultant.ru/document/cons\\_doc\\_LAW\\_42704/](https://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_42704/)

2. СанПиН 2.3.2.1078-01 Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 20 августа 2002 г. № 27 [https://www.consultant.ru/document/cons\\_doc\\_LAW\\_5214/c043c35613b2c4d9c2c02bb24d4d6f2ccdcada3c/](https://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_5214/c043c35613b2c4d9c2c02bb24d4d6f2ccdcada3c/)

3. СанПиН 2.3.6. 1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 08 ноября 2001 г. № 31 [в редакции СП 2.3.6. 2867-11 «Изменения и дополнения» № 4»]. – Режим доступа [https://www.consultant.ru/document/cons\\_doc\\_LAW\\_4622/](https://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_4622/)

## 5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

Контроль и оценку результатов освоения учебной практики осуществляет мастер/преподаватель.

При реализации учебной практики обеспечивается организация и проведение текущего и итогового контроля индивидуальных образовательных достижений обучающихся.

### Профессиональные компетенции

Результаты обучения (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
ПК 3.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами.	<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 механической и термической кулинарной обработки);</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></ul>	Экспертное наблюдения за действиями обучающихся и оценка их действий, умений в процессе выполнения работ

	<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 продуктов, полуфабрикатов, готовой горячей кулинарной продукции требованиям к их безопасности для жизни и здоровья человека (соблюдение температурного режима, товарного соседства в холодильном оборудовании, правильность охлаждения, замораживания для хранения, упаковки на вынос, складирования);</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</li> </ul>	
--	---	--

	<p>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 продуктах, полуфабрикатах;</li> </ul> <p>соответствие оформления заявки на продукты действующим правилам</p>	
<p>ПК 3.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента</p>	<p>Практический опыт: приготовлении, хранении холодных соусов и заправок, их порционировании на раздаче</p> <p>Умения: подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов; организовывать их хранение в процессе приготовления холодных соусов и заправок; выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи; взвешивать, измерять продукты, входящие в состав холодных соусов и заправок в соответствии с рецептурой; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; использовать региональные продукты для приготовления холодных соусов и заправок</p> <p>Выбирать, применять, комбинировать методы</p>	<p>Оценка на практических и лабораторных занятиях при выполнении работ по учебной практике</p>

	<p>приготовления холодных соусов и заправок:  смешивать сливочное масло с наполнителями для получения масляных смесей;</p>	
<p>ПК 3.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента</p>	<p>Практический опыт:  приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации салатов разнообразного ассортимента  ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи  Умения:  подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов;  организовывать их хранение в процессе приготовления салатов;  выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи;  взвешивать, измерять продукты, входящие в состав салатов в соответствии с рецептурой;  осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;  использовать региональные продукты для</p>	

	<p>приготовления салатов разнообразного ассортимента выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления салатов с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов: нарезать свежие и вареные овощи, свежие фрукты вручную и механическим способом; замачивать сушеную морскую капусту для набухания;</p>	
<p>ПК 3.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента</p>	<p>Практический опыт: приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации бутербродов, холодных закусок разнообразного ассортимента; ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи</p> <p>Умения: подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов; организовывать их хранение в процессе приготовления бутербродов, холодных закусок; выбирать, подготавливать</p>	

	<p>пряности, приправы, специи;  взвешивать, измерять продукты, входящие в состав бутербродов, холодных закусок в соответствии с рецептурой;  осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;  использовать региональные продукты для приготовления бутербродов, холодных закусок разнообразного ассортимента  выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления бутербродов, холодных закусок с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов:</p>	
<p>ПК 3.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента</p>	<p>Практический опыт: приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента;  ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи</p>	

	<p>Умения:</p> <p>подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность рыбы, нерыбного водного сырья и дополнительных ингредиентов к ним;</p> <p>организовывать их хранение в процессе приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья;</p> <p>выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи;</p> <p>взвешивать, измерять продукты, входящие в состав холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с рецептурой;</p> <p>осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа;</p> <p>использовать региональные продукты для приготовления холодных блюд кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента</p> <p>выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья с учетом типа питания, их вида и кулинарных</p>	
--	--	--

<p>ПК 3.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента</p>	<p>свойств;</p> <p>Практический опыт: приготовления, творческом оформлении и подготовке к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента</p> <p>ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи</p> <p>Умения: подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи и дополнительных ингредиентов к ним; организовывать их хранение в процессе приготовления; выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи; взвешивать, измерять продукты, входящие в состав холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с рецептурой; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа; использовать региональные</p>	
--	--	--

	продукты для приготовления холодных блюд кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи	
--	--	--

### Общие компетенции

<b>Результаты обучения (освоенные общие компетенции)</b>	<b>Основные показатели оценки результата</b>	<b>Формы и методы контроля и оценки результатов обучения</b>
ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.	Выбор и применение способов решения профессиональных задач	Оценка эффективности и качества выполнения задач
ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.	Нахождение, использование, анализ и интерпретация информации, используя различные источники, включая электронные, для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития; демонстрация навыков отслеживания изменений в нормативной и законодательной базах	Оценка эффективности и качества выполнения задач
ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.	Демонстрация интереса к инновациям в области профессиональной деятельности; выстраивание траектории профессионального развития и самообразования; осознанное планирование повышения квалификации	Осуществление самообразования, использование современной научной и профессиональной терминологии, участие в профессиональных олимпиадах, конкурсах, выставках, научно-практических конференциях, оценка способности находить альтернативные варианты решения

		стандартных и нестандартных ситуаций, принятие ответственности за их выполнение
<p>ОК 04.</p> <p>Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.</p>	<p>Взаимодействие с обучающимися, преподавателями, сотрудниками образовательной организации в ходе обучения, а также с руководством и сотрудниками экономического субъекта во время прохождения практики.</p>	<p>Экспертное наблюдение и оценка результатов формирования поведенческих навыков в ходе обучения</p>
<p>ОК 05.</p> <p>Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.</p>	<p>Демонстрация навыков грамотно излагать свои мысли и оформлять документацию на государственном языке Российской Федерации, принимая во внимание особенности социального и культурного контекста</p>	<p>Оценка умения вступать в коммуникативные отношения в сфере профессиональной деятельности и поддерживать ситуационное взаимодействие, принимая во внимание особенности социального и культурного контекста, в устной и письменной форме, проявление толерантности в коллективе</p>
<p>ОК 06.</p> <p>Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей.</p>	<p>Формирование гражданского патриотического сознания, чувства верности своему Отечеству, готовности к выполнению гражданского долга и конституционных обязанностей по защите интересов Родины; приобщение к общественно-полезной деятельности на принципах волонтерства и благотворительности; позитивного отношения к военной и государственной службе; воспитание в духе нетерпимости к коррупционным проявлениям</p>	<p>Участие в объединениях патриотической направленности, военно-патриотических и военно-исторических клубах, в проведении военно-спортивных игр и организации поисковой работы; активное участие в программах антикоррупционной направленности</p>
<p>ОК 07.</p> <p>Содействовать сохранению окружающей среды,</p>	<p>Демонстрация соблюдения норм экологической безопасности и определения направлений ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности.</p>	<p>Оценка соблюдения правил экологической в ведении профессиональной деятельности; формирование навыков</p>

ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.		эффективного действия в чрезвычайных ситуациях.
ОК 08. Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.	Развитие спортивного воспитания, успешное выполнение нормативов Всероссийского физкультурно-спортивного комплекса "Готов к труду и обороне" (ГТО); укрепление здоровья и профилактика общих и профессиональных заболеваний, пропаганда здорового образа жизни.	Участие в спортивно-массовых мероприятиях, проводимых образовательными организациями, городскими и муниципальными органами, общественными некоммерческими организациями, занятия в спортивных объединениях и секциях, выезд в спортивные лагеря, ведение здорового образа жизни.
ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.	Демонстрация навыков использования информационных технологий в профессиональной деятельности; анализ и оценка информации на основе применения профессиональных технологий, использование информационно-телекоммуникационной сети «Интернет» для реализации профессиональной деятельности	Оценка умения применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач и использования современного программного обеспечения
ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.	Демонстрация умений понимать тексты на базовые и профессиональные темы; составлять документацию, относящуюся к процессам профессиональной деятельности на государственном и иностранном языках	Оценка соблюдения правил оформления документов и построения устных сообщений на государственном языке Российской Федерации и иностранных языках
ОК 11. Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.	Выявлять достоинства и недостатки коммерческой идеи, презентовать идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности, оформлять бизнес-план, презентовать бизнес-идею, определять источники финансирования	Экспертное наблюдение и оценка результатов формирования поведенческих навыков в ходе обучения

<b>Результаты обучения</b>	<b>Основные показатели оценки результата</b>	<b>Формы и методы контроля и оценки</b>
ЛР 3 Соблюдающий нормы правопорядка, следующий идеалам гражданского общества, обеспечения безопасности, прав и свобод граждан России. Лояльный к установкам и проявлениям представителей субкультур, отличающий их от групп с деструктивным и девиантным поведением. Демонстрирующий неприятие и предупреждающий социально опасное поведение окружающих	Участие в мероприятии календарного плана воспитательной работы	Педагогическое наблюдение
ЛР 4 Проявляющий и демонстрирующий уважение к людям труда, осознающий ценность собственного труда. Стремящийся к формированию в сетевой среде лично и профессионального конструктивного «цифрового следа»	Участие в мероприятии календарного плана воспитательной работы	Педагогическое наблюдение
ЛР 7 Осознающий приоритетную ценность личности человека; уважающий собственную и чужую уникальность в различных ситуациях, во всех формах и видах деятельности.		
ЛР 11 Проявляющий уважение к эстетическим ценностям, обладающий основами эстетической культуры	Участие в мероприятии календарного плана воспитательной работы	Педагогическое наблюдение

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА  
ПРАКТИЧЕСКОЙ ПОДГОТОВКИ (УЧЕБНАЯ ПРАКТИКА)  
УП.04. УЧЕБНАЯ ПРАКТИКА**

Рабочая программа УП.04. Учебная практика разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 «Повар, кондитер», утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации №1569 от «09» декабря 2016 года и (зарегистрировано приказом Минюста «22» декабря 2016 г. № 44898); Приказ Министерства просвещения Российской Федерации от 17.12.2020 г. № 747 «О внесении изменений в федеральные государственные образовательные стандарты среднего профессионального образования»

Организация-разработчик: бюджетное учреждение профессионального образования Ханты-Мансийского автономного округа - Югры «Междуреченский агропромышленный колледж»

Разработчики:

Начметдинов Роман Олегович, мастер производственного обучения

Мещерякова Дарья Михайловна, мастер производственного обучения

Улыбина Наталья Геннадьевна, преподаватель высшей квалификационной категории

## **СОДЕРЖАНИЕ**

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ .....	4
2. РЕЗУЛЬТАТЫ ПРОХОЖДЕНИЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ .....	6
3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ .....	8
4. УСЛОВИЯ ОРГАНИЗАЦИИ И ПРОВЕДЕНИЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ .....	10
5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ ...	13

## 1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

### 1.1. Место учебной практики в структуре основной профессиональной образовательной программы

Программа учебной практики является частью ООП по профессии «43.01.09 Повар, кондитер» в части освоения основного вида профессиональной деятельности.

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

#### 1.2. Цели и задачи учебной практики

Задачей учебной практики по профессии «43.01.09 Повар, кондитер» является освоение вида профессиональной деятельности: «Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента», т. е. систематизация, обобщение, закрепление и углубление знаний и умений, формирование общих и профессиональных компетенций, приобретение практического опыта в рамках профессионального модуля: «ПМ.04 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента», предусмотренных ФГОС СПО.

С целью овладения указанным видом деятельности студент в ходе данного вида практики 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 холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных; упаковке, складировании неиспользованных продуктов; порционировании (комплектовании), упаковке на вынос, хранении с учетом требований к безопасности готовой продукции;
уметь	рационально организовывать, проводить уборку рабочего места повара, 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;
знать	требования охраны труда, пожарной безопасности,

	<p>производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания;</p> <p>виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;</p> <p>ассортимент, требования к качеству, условиям и срокам хранения, рецептуры, методы приготовления, варианты оформления и подачи холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков, в том числе региональных;</p> <p>нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении и хранении;</p> <p>правила и способы сервировки стола, презентации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных.</p>
--	--

### **1.3. Количество часов на прохождение учебной практики:**

Рабочая программа рассчитана на прохождение студентами учебной практики в объеме 72 часа.

Распределение разделов и тем по часам приведено в тематическом плане.

Базой практики является образовательная организация.

Итоговая аттестация проводится в форме зачетом.

## 2. РЕЗУЛЬТАТЫ ПРОХОЖДЕНИЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

Результатом прохождения учебной практики является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности: Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, сформированность общих (ОК) и профессиональных (ПК) компетенций, личностных результатов:

### Общие компетенции:

<b>Код</b>	<b>Наименование общих компетенций</b>
ОК 01.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам
ОК 02.	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности
ОК.03.	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие
ОК.04.	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами
ОК.05.	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста
ОК.06.	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей
ОК.07.	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях
ОК.09.	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержание необходимого уровня физической подготовленности
ОК.10.	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке
ОК.11.	Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.

### Профессиональные компетенций:

<b>Код</b>	<b>Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций</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.
--

**Личностные результаты:**

<b>Код</b>	<b>Наименование результата</b>
ЛР 9	Соблюдающий и пропагандирующий правила здорового и безопасного образа жизни, спорта; предупреждающий либо преодолевающий зависимости от алкоголя, табака, психоактивных веществ, азартных игр и т.д. Сохраняющий психологическую устойчивость в ситуативно сложных или стремительно меняющихся ситуациях)
ЛР 10	Заботящийся о защите окружающей среды, собственной и чужой безопасности, в том числе цифровой
ЛР 11	Проявляющий уважение к эстетическим ценностям, обладающий основами эстетической культуры

<b>Мероприятие из календарного плана колледжа</b>	<b>Воспитательное мероприятие дисциплины</b>	<b>Вид работ из Рабочей программы педагога, обеспечивающие мероприятие</b>	<b>ЛР как педагогический результат мероприятия</b>
Подготовка и участие в чемпионатах профессионального мастерства	Тестирование студентов на выявление профессиональных навыков	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции	ЛР 9, ЛР 10, ЛР 11

### 3. СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

#### 3.1. Содержание обучения по учебной практике

Вид профессиональной деятельности	Виды работ	Наименование междисциплинарных курсов, обеспечивающих выполнение видов работ	Наименование темы занятия	Количество часов	
ВД 4 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента	1. ознакомление с правилами охраны труда и техники безопасности при работе в учебно-кулинарном цехе; 2. заполнение технологической документации 3. овладение навыками оценивания органолептическим способом качества и безопасности сырья для приготовления сложной горячей кулинарной продукции; 4. подбор основных видов сырья и дополнительных ингредиентов к ним в соответствии технологическим требованиям для сложной горячей кулинарной продукции;	<b>МДК 04.01. Организация приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков.</b>  <b>МДК 04.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков.</b>	1. Приготовление, оформление холодных сладких блюд и десертов: натуральные фрукты и ягоды	6	6 часов 24.06.24
			2. Приготовление, оформление компотов и фруктов в сиропе	6	2 часа 24.06.24 4 часа 25.06.24
			3. Приготовление и оформление киселей	6	4 часа 25.06.24 2 часа 26.06.2024
			4. Приготовление желе	6	6 часов 26.06.2024
			5. Приготовление муссов	6	6 часов 27.06.2024

<p>5. овладение технологическими приемами приготовления сложной горячей кулинарной продукции;</p> <p>6. расчет количества сырья, дополнительных ингредиентов, выхода полуфабрикатов для сложной горячей кулинарной продукции;</p> <p>7. организация технологического процесса приготовления сложной горячей кулинарной продукции, организация рабочих мест, техническое оснащение технологических операций, безопасное использование технологического оборудования и инвентаря, инструментов в процессе выполнения действий по приготовлению сложной горячей кулинарной продукции;</p> <p>8. оценка качества готовой продукции</p>	6. Приготовление самбуков	6	6 часов 27.06.2024
	7. Приготовление различных кремов	6	
	8. Приготовление мороженого	6	
	9. Приготовление холодных десертов сложного приготовления (многослойное желе)	6	
	10. Приготовление холодных десертов сложного приготовления (панна котта)	6	
	11. Приготовление холодных десертов сложного приготовления на основе выпеченных полуфабрикатов)	6	
	12. Зачет	6	

## 4. УСЛОВИЯ ОРГАНИЗАЦИИ И ПРОВЕДЕНИЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

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

Для реализации программы учебной практики предусмотрена мастерская «Поварское дело», оснащена оборудованием:

Пароконвектомат (UNOX), стол-подставка под пароконвектомат, весы для молекулярной кухни, весы настольные электронные (профессиональные), плита индукционная 4 шт (SCHOTT CERAN), подставка под индукционную плиту, планетарный миксер (SILVER CREST), шкаф холодильный (POLAIR), блендер ручной погружной (блендер+насадка измельчитель+насадка венчик + измельчитель с нижним ножом(чаша) +стакан) (BRAUN), стол производственный, стеллаж 4-х уровневый, мойка односекционная со столешницей, смеситель холодной и горячей воды, набор разделочных досок, пластиковые (размеры Н=18, L=600, В=400мм; жёлтая, синяя, зелёная, красная, белая, коричневая), подставка для разделочных досок металлическая, горелка (карамельизатор) + баллон с газом, кремер-Сифон для сливок 0,25л, ручная машинка для приготовления пасты и равиоли, термометр инфракрасный (Пирометр), термометр (шуп), гастроемкость из нержавеющей стали (GN 1/1 530x325x20 мм.), гастроемкость из нержавеющей стали (GN 1/1 530x325x65 мм.), гастроемкость из нержавеющей стали (GN 2/3 354x325x20 мм.), гастроемкость из нержавеющей стали (GN 2/3 354x325x40 мм.), гастроемкость из нержавеющей стали (GN 1/2 265x325x20 мм.), гастроемкость из нержавеющей стали (GN 1/2 265x325x65 мм), гастроемкость из нержавеющей стали (GN 1/3 176x325x20мм), гастроемкость из нержавеющей стали (GN 1/3 176x325x40мм), гастроемкость из нержавеющей стали (GN 1/3 176x325x65мм.), гастроемкость из нержавеющей стали (GN 1/4 265x162x20мм.), гастроемкость из нержавеющей стали (GN 1/4 265x162x100мм.), гастроемкость из нержавеющей стали (GN 1/6 176x162x100мм.), гастроемкость из нержавеющей стали (GN 1/6 176x162x65мм.), гастроемкость из нержавеющей стали (GN 1/9 176x105x65мм.), крышка к гастроемкости из нержавеющей стали (GN 1/1 530x325), крышка к гастроемкости из нержавеющей стали (GN 1/2 265x325), крышка к гастроемкости из нержавеющей стали (GN 1/3 176x325), крышка к гастроемкости из нержавеющей стали (GN 1/6 176x162), крышка к гастроемкости из нержавеющей стали (GN 1/9 176x105), крышка к гастроемкости из нержавеющей стали (GN 2/3 354x325), набор кастрюль с крышками из нержавеющей стали для индукционных плит, без пластиковых и силиконовых вставок (объемом 5л, 3л, 2л, 1.5л, 1.2л, 1л), сотейник для индукционных плит (объемом 0,6л), сотейник для индукционных плит (объемом 0,8л), сковорода для индукционных плит (с антипригарным покрытием диаметром 24см), сковорода для индукционных плит (с антипригарным покрытием диаметром 28см), гриль сковорода для индукционных плит (с антипригарным покрытием диаметром 24см), шенуа (диаметром 24см), сито для протирания (диаметр от 20-25 см), сито для протирания (диаметр от 7-10 см), сито (для муки диаметром 24 см), ложка для мороженого, шпатель кондитерский, венчик (240 мм), шумовка, молоток металлический для отбивания мяса, терка 4-х сторонняя, половник (объемом 250мл), ложки столовые, набор кухонный ножей (поварская тройка, материал нержавеющей сталь, длина лезвия 99 мм, 150мм, 208 мм.), овощечистка, лопатка -палетка изогнутая, щипцы универсальные (материал нержавеющей сталь, длина 300 мм), набор кондитерских насадок 12 шт., набор кондитерских форм (квадрат) 5 шт. нержавеющей сталь, форма для выпечки тартов круг перфорированная, нержавеющей сталь d-8см, форма для выпечки тартов овал перфорированная, нержавеющей сталь h-25-35 мм, набор кондитерских форм (круг) Н= 32 мм, Dmax=115мм/Dmin=20мм, от 3 до 5 шт. нержавеющей сталь, миски нержавеющей сталь (объем 0.3 л, диаметр 16 см), миски нержавеющей сталь (объем: 0.5 л, диаметр: 16 см), миски нержавеющей сталь (объем: 1 л, диаметр: 20 см), миски нержавеющей сталь (объем: 3.5 л, диаметр: 20 см), набор пинцетов для оформления блюд 3 шт., ножницы для рыбы, птицы, тарелка круглая белая плоская (диаметром от 30 до 32 см, без декора с ровными полями), тарелка глубокая белая (с широкими плоскими

ровными полями от 26 до 28 см, 250 мл, без декора), тарелка глубокая белая (с широкими плоскими ровными полями от 26 до 28 см, 300 мл, без декора), соусник 50 мл, керамический или металлический. Пластиковая урна для мусора (педального типа объемом 40 литров), скребок для теста, банка для хранения жидкостей (материал-пластик, объем от 1-1,5л.), диспенсер (пластиковая бутылка с носиком для соуса), миска пластик (объем: 0.5 л, диаметр в диапазоне 12-20 см), мерный стакан (объемом не меньше 0,5 л. пластиковый), лопатки силиконовые, лопатка деревянная, кисточка силиконовая, скалка, силиконовый коврик (размер 300x400 мм, рабочая температура от -40°C до + 230°C), силиконовый коврик перфорированный, силиконовая форма "кнели" Материал пищевой силикон, силиконовая форма полусфера средняя (материал пищевой силикон Диаметр ячеек 3,7 см), силиконовая форма полусфера большая (материал пищевой силикон Диаметр ячеек 7 см), силиконовая форма для десертов 8 ячеек объем одной ячейки не менее 85мл, силикон, прихватка - варежка термостойкая силиконовая, ковёр диэлектрический, жируловитель, мясорубка (BOSCH)

#### ОБЩАЯ ИНФРАСТРУКТУРА ПЛОЩАДКИ:

Шкаф шоковой заморозки (Abat), микроволновая печь (GASTRORAG), фритюрница, слайсер (AIRHOT), блендер стационарный, соковыжималка, настольная вакуумно-упаковочная машина (VACUUM), кофемолка, дегидратор температурный режим от 30 до 80 градусов (KITFORT), ледогенератор (VIATTO), кутер с подогревом (термомиксер объём чаши от 2-4л, температурный диапазон до 140 градусов), погружной термостат, копильный пистолет, термометр инфракрасный, кулер для воды, стол производственный (1800x600x850), стерилизатор для ножей (ATESY), гастроемкость из нержавеющей стали (GN 1/1 530x325x20 мм). часы настенные (электронные), ковёр диэлектрический, огнетушитель углекислотный ОУ-1/аналог, набор первой медицинской помощи.

#### 4.2. Информационное обеспечение реализации программы

Перечень используемых учебных изданий, Интернет –ресурсов, дополнительной литературы

##### 4.2.1. Основные источники:

1. Рубина, Е. А. Микробиология, физиология питания, санитария : учебник / Е.А. Рубина, В.Ф. Малыгина. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : ФОРУМ : ИНФРА-М, 2023. — 240 с. — (Среднее профессиональное образование). - ISBN 978-5-00091-480-9. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1895093> – Режим доступа: по подписке.

2. Радченко, Л. А., Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания : учебник / Л. А. Радченко. — Москва : КноРус, 2023. — 321 с. — ISBN 978-5-406-11167-3. — URL: <https://book.ru/book/947685> — Текст : электронный.

3. Саполгина, Л. А., Основы калькуляции и учета (для профессии "Повар-кондитер"). : учебное пособие / Л. А. Саполгина. — Москва : КноРус, 2022. — 236 с. — ISBN 978-5-406-09828-8. — URL: <https://book.ru/book/943868> — Текст : электронный.

4. Гайворонский, К. Я. Охрана труда в общественном питании и торговле : учебное пособие / К.Я. Гайворонский. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : ИНФРА-М, 2023. — 169 с. — (Среднее профессиональное образование). — DOI 10.12737/1817478. - ISBN 978-5-16-017172-2. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1817478> – Режим доступа: по подписке.

5. Хандогина, Е. К. Экологические основы природопользования : учебное пособие / Е.К. Хандогина, Н.А. Герасимова, А.В. Хандогина ; под общ. ред. Е.К. Хандогиной. — 2-е изд. — Москва : ФОРУМ : ИНФРА-М, 2022. — 160 с. — (Среднее профессиональное образование). - ISBN 978-5-00091-475-5. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1843835> – Режим доступа: по подписке.

6. Приготовление сладких блюд и напитков (ПМ.07) : учебное пособие / авт.-сост. О. В. Пичугина, А. А. Богачева, Н. Н. Клименко. — Ростов-на-Дону : Феникс, 2021. — 158 с. — (Среднее профессиональное образование). - ISBN 978-5-222-35285-4. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1276491> Режим доступа: по подписке.

7. Данильченко, С. А., Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих десертов : учебник / С. А. Данильченко, О. Е. Саенко. — Москва : КноРус, 2023. — 215 с. — ISBN 978-5-406-11804-7. — URL: <https://book.ru/book/949670> — Текст : электронный.

8. Ткачева, Г. В., Кондитер. Основы профессиональной деятельности. : учебно-практическое пособие / Г. В. Ткачева, Р. В. Жернова, Е. В. Синенко, О. А. Шагеева. — Москва : КноРус, 2023. — 196 с. — ISBN 978-5-406-11219-9. — URL: <https://book.ru/book/947861> — Текст : электронный.

9. Учебно-методический компьютерный комплекс «Повар, кондитер» для обеспечения групповой работы

10.

#### **4.2.2. Дополнительные источники:**

1. СанПиН 2.3.2. 1324-03 Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 22 мая 2003 г. № 98. [https://www.consultant.ru/document/cons\\_doc\\_LAW\\_42704/](https://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_42704/)

2. СанПиН 2.3.2.1078-01 Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 20 августа 2002 г. № 27 [https://www.consultant.ru/document/cons\\_doc\\_LAW\\_5214/c043c35613b2c4d9c2c02bb24d4d6f2ccdcada3c/](https://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_5214/c043c35613b2c4d9c2c02bb24d4d6f2ccdcada3c/)

3. СанПиН 2.3.6. 1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 08 ноября 2001 г. № 31 [в редакции СП 2.3.6. 2867-11 «Изменения и дополнения» № 4»]. – Режим доступа [https://www.consultant.ru/document/cons\\_doc\\_LAW\\_4622/](https://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_4622/)

## 5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

Контроль и оценку результатов освоения учебной практики осуществляет мастер/преподаватель.

При реализации учебной практики обеспечивается организация и проведение текущего и итогового контроля индивидуальных образовательных достижений обучающихся.

### Профессиональные компетенции

Код и наименование профессиональных и общих компетенций, формируемых в рамках модуля	Критерии оценки	Методы оценки
<p>ПК 4.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.</p>	<p>Выполнение всех действий по организации и содержанию рабочего места 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 механической и термической кулинарной обработки);</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 продуктов, полуфабрикатов, готовой горячей кулинарной продукции требованиям к их безопасности для жизни и здоровья человека (соблюдение температурного режима, товарного соседства в холодильном оборудовании,</li> </ul>	<p>Экспертное наблюдение выполнения работ на практических занятиях,</p>

	<p>правильность охлаждения, замораживания для хранения, упаковки на вынос, складирования);</p> <ul style="list-style-type: none"> <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 продуктах, полуфабрикатах;</li> </ul> <p>соответствие оформления заявки на продукты действующим правилам</p>	
<p>ПК 4.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента.</p>	<p>Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– адекватный выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов, в том числе специй, приправ, точное распознавание недоброкачественных продуктов;</li> <li>– соответствие потерь при приготовлении холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков действующим нормам;</li> <li>– оптимальность процесса приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков (экономия ресурсов: продуктов, времени, энергетических затрат и т.д., соответствие выбора способов и техник приготовления рецептуре, особенностям заказа);</li> <li>– профессиональная демонстрация навыков работы с ножом;</li> </ul>	<p>Экспертное наблюдение выполнения работ на практических занятиях</p>
<p>ПК 4.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– правильное, оптимальное, адекватное заданию планирование и ведение процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков, соответствие процессов инструкциям, регламентам;</li> <li>– соответствие процессов приготовления и подготовки к реализации стандартам чистоты, требованиям охраны труда и техники безопасности:</li> </ul>	<p>Экспертное наблюдение выполнения работ на практических занятиях</p>
<p>ПК 4.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента.</p>		<p>Экспертное наблюдение выполнения работ на практических занятиях,</p>

ПК 4.5.

Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента.

- корректное использование цветных разделочных досок;
- раздельное использование контейнеров для органических и неорганических отходов;
- соблюдение требований персональной гигиены в соответствии с требованиями системы ХАССП (сан. спец. одежда, чистота рук, работа в перчатках при выполнении конкретных операций, хранение ножей в чистом виде во время работы, правильная (обязательная) дегустация в процессе приготовления, чистота на рабочем месте и в холодильнике);
- адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, инвентаря, инструментов, посуды;
  - соответствие времени выполнения работ нормативам;
  - соответствие массы холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков требованиям рецептуры, меню, особенностям заказа;
  - точность расчетов закладки продуктов при изменении выхода холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков, взаимозаменяемости сырья, продуктов;
  - адекватность оценки качества готовой продукции, соответствия ее требованиям рецептуры, заказу;
  - соответствие внешнего вида готовых холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков требованиям рецептуры, заказа:
    - соответствие температуры подачи;
    - аккуратность порционирования (чистота столовой посуды после порционирования, оформления, правильное использование пространства посуды, использование для оформления готовой продукции только съедобных продуктов)
    - соответствие объема, массы порции размеру и форме тарелки;
    - гармоничность, креативность внешнего вида готовой продукции

	<p>(общее визуальное впечатление: цвет/сочетание/баланс/композиция)</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• гармоничность вкуса, текстуры и аромата готовой продукции в целом и каждого ингредиента современным требованиям, требованиям рецептуры, отсутствие вкусовых противоречий;</li> <li>• соответствие текстуры (консистенции) каждого компонента блюда/изделия, напитка заданию, рецептуре</li> </ul> <p>эстетичность, аккуратность упаковки готовых холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков для отпуска на вынос</p>	
--	--	--

### Общие компетенции

<b>Результаты обучения (освоенные общие компетенции)</b>	<b>Основные показатели оценки результата</b>	<b>Формы и методы контроля и оценки результатов обучения</b>
<p>ОК 01.</p> <p>Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.</p>	<p>Выбор и применение способов решения профессиональных задач</p>	<p>Оценка эффективности и качества выполнения задач</p>
<p>ОК 02.</p> <p>Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.</p>	<p>Нахождение, использование, анализ и интерпретация информации, используя различные источники, включая электронные, для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития; демонстрация навыков отслеживания изменений в нормативной и законодательной базах</p>	<p>Оценка эффективности и качества выполнения задач</p>
<p>ОК 03.</p> <p>Планировать и реализовывать собственное</p>	<p>Демонстрация интереса к инновациям в области профессиональной деятельности; выстраивание траектории профессионального развития и</p>	<p>Осуществление самообразования, использование современной научной и профессиональной</p>

<p>профессиональное и личностное развитие.</p>	<p>самообразования; осознанное планирование повышения квалификации</p>	<p>терминологии, участие в профессиональных олимпиадах, конкурсах, выставках, научно-практических конференциях, оценка способности находить альтернативные варианты решения стандартных и нестандартных ситуаций, принятие ответственности за их выполнение</p>
<p>ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.</p>	<p>Взаимодействие с обучающимися, преподавателями, сотрудниками образовательной организации в ходе обучения, а также с руководством и сотрудниками экономического субъекта во время прохождения практики.</p>	<p>Экспертное наблюдение и оценка результатов формирования поведенческих навыков в ходе обучения</p>
<p>ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.</p>	<p>Демонстрация навыков грамотно излагать свои мысли и оформлять документацию на государственном языке Российской Федерации, принимая во внимание особенности социального и культурного контекста</p>	<p>Оценка умения вступать в коммуникативные отношения в сфере профессиональной деятельности и поддерживать ситуационное взаимодействие, принимая во внимание особенности социального и культурного контекста, в устной и письменной форме, проявление толерантности в коллективе</p>

<p>ОК 06.</p> <p>Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей.</p>	<p>Формирование гражданского патриотического сознания, чувства верности своему Отечеству, готовности к выполнению гражданского долга и конституционных обязанностей по защите интересов Родины; приобщение к общественно-полезной деятельности на принципах волонтерства и благотворительности; позитивного отношения к военной и государственной службе; воспитание в духе нетерпимости к коррупционным проявлениям</p>	<p>Участие в объединениях патриотической направленности, военно-патриотических и военно-исторических клубах, в проведении военно-спортивных игр и организации поисковой работы; активное участие в программах антикоррупционной направленности</p>
<p>ОК 07.</p> <p>Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.</p>	<p>Демонстрация соблюдения норм экологической безопасности и определения направлений ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности.</p>	<p>Оценка соблюдения правил экологической в ведении профессиональной деятельности; формирование навыков эффективного действия в чрезвычайных ситуациях.</p>
<p>ОК 08.</p> <p>Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.</p>	<p>Развитие спортивного воспитания, успешное выполнение нормативов Всероссийского физкультурно-спортивного комплекса "Готов к труду и обороне" (ГТО); укрепление здоровья и профилактика общих и профессиональных заболеваний, пропаганда здорового образа жизни.</p>	<p>Участие в спортивно-массовых мероприятиях, проводимых образовательными организациями, городскими и муниципальными органами, общественными некоммерческими организациями, занятия в спортивных объединениях и секциях, выезд в спортивные лагеря, ведение здорового образа жизни.</p>
<p>ОК 09.</p> <p>Использовать информационные технологии в профессиональной</p>	<p>Демонстрация навыков использования информационных технологий в профессиональной деятельности; анализ и оценка информации на основе применения профессиональных технологий,</p>	<p>Оценка умения применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач и использования</p>

деятельности.	использование информационно-телекоммуникационной сети «Интернет» для реализации профессиональной деятельности	современного программного обеспечения
ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.	Демонстрация умений понимать тексты на базовые и профессиональные темы; составлять документацию, относящуюся к процессам профессиональной деятельности на государственном и иностранном языках	Оценка соблюдения правил оформления документов и построения устных сообщений на государственном языке Российской Федерации и иностранных языках
ОК 11. Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.	Выявлять достоинства и недостатки коммерческой идеи, презентовать идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности, оформлять бизнес-план, презентовать бизнес-идею, определять источники финансирования	Экспертное наблюдение и оценка результатов формирования поведенческих навыков в ходе обучения

<b>Результаты обучения</b>	<b>Основные показатели оценки результата</b>	<b>Формы и методы контроля и оценки</b>
ЛР 9 Соблюдающий и пропагандирующий правила здорового и безопасного образа жизни, спорта; предупреждающий либо преодолевающий зависимости от алкоголя, табака, психоактивных веществ, азартных игр и т.д. Сохраняющий психологическую устойчивость в ситуативно сложных или стремительно меняющихся ситуациях	Участие в мероприятии календарного плана воспитательной работы	Педагогическое наблюдение
ЛР 10 Заботящийся о защите окружающей среды, собственной и чужой безопасности, в том числе цифровой	Участие в мероприятии календарного плана воспитательной работы	Педагогическое наблюдение
ЛР 11 Проявляющий уважение к эстетическим ценностям, обладающий основами эстетической культуры	Участие в мероприятии календарного плана воспитательной работы	Педагогическое наблюдение



**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА  
ПРАКТИЧЕСКОЙ ПОДГОТОВКИ (УЧЕБНАЯ ПРАКТИКА)  
УП.05. УЧЕБНАЯ ПРАКТИКА**

Рабочая программа УП.05. Учебная практика разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 «Повар, кондитер», утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации №1569 от «09» декабря 2016 года (зарегистрировано приказом Минюста «22» декабря 2016 г. № 44898); Приказ Министерства просвещения Российской Федерации от 17.12.2020 г. № 747 «О внесении изменений в федеральные государственные образовательные стандарты среднего профессионального образования»

Организация-разработчик: бюджетное учреждение профессионального образования Ханты-Мансийского автономного округа - Югры «Междуреченский агропромышленный колледж»

Разработчики:

Улыбина Наталья Геннадьевна, преподаватель высшей квалификационной категории

Начметдинов Роман Олегович, мастер производственного обучения

Мещерякова Дарья Михайловна, мастер производственного обучения

## **СОДЕРЖАНИЕ**

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ .....	4
2. РЕЗУЛЬТАТЫ ПРОХОЖДЕНИЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ .....	6
3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ .....	8
4. УСЛОВИЯ ОРГАНИЗАЦИИ И ПРОВЕДЕНИЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ .....	12
5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ ...	15

## 1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

### 1.1. Место учебной практики в структуре основной профессиональной образовательной программы

Программа учебной практики является частью ООП по профессии 43.01.09 «Повар, кондитер» в части освоения основного вида профессиональной деятельности: **ВД 5** Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента.

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

### 1.2. Цели и задачи учебной практики

Задачей учебной практики по профессии «43.01.09 Повар, кондитер» является освоение вида профессиональной деятельности: «Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента», т. е. систематизация, обобщение, закрепление и углубление знаний и умений, формирование общих и профессиональных компетенций, приобретение практического опыта в рамках профессионального модуля: ПМ.05 «Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента», предусмотренных ФГОС СПО.

С целью овладения указанным видом деятельности студент в ходе данного вида практики 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, хранении фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов; подготовке отделочных полуфабрикатов промышленного производства; приготовлении, подготовке к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе региональных; порционировании (комплектовании), эстетичной упаковке на вынос, хранении с учетом требований к безопасности; ведении расчетов с потребителями;
уметь	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;
знать	<p>требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания;</p> <p>виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;</p> <p>ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;</p> <p>методы подготовки сырья, продуктов, приготовления теста, отделочных полуфабрикатов, формовки, варианты оформления, правила и способы презентации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе региональных;</p> <p>правила применения ароматических, красящих веществ, сухих смесей и готовых отделочных полуфабрикатов промышленного производства;</p> <p>способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении.</p>

### 1.3. Количество часов на прохождение учебной практики:

Рабочая программа рассчитана на прохождение студентами учебной практики в объеме 144 часов.

Распределение разделов и тем по часам приведено в тематическом плане.

Базой практики является образовательная организация

Итоговая аттестация проводится в форме квалификационного экзамена

## 2. РЕЗУЛЬТАТЫ ПРОХОЖДЕНИЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

Результатом прохождения учебной практики является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности: Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, сформированность общих (ОК) и профессиональных (ПК) компетенций, личностных результатов:

### Общие компетенции:

<b>Код</b>	<b>Наименование общих компетенций</b>
ОК 01.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам
ОК 02.	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности
ОК.03	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие
ОК.04	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами
ОК.05	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста
ОК.06	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей
ОК.07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях
ОК.08	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности
ОК.09	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности
ОК.10	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке
ОК.11	Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере

### Профессиональные компетенций:

<b>Код</b>	<b>Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций</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.

**Личностные результаты:**

Код	Наименование результата
ЛР 9	Соблюдающий и пропагандирующий правила здорового и безопасного образа жизни, спорта; предупреждающий либо преодолевающий зависимости от алкоголя, табака, психоактивных веществ, азартных игр и т.д. Сохраняющий психологическую устойчивость в ситуативно сложных или стремительно меняющихся ситуациях
ЛР 10	Заботящийся о защите окружающей среды, собственной и чужой безопасности, в том числе цифровой
ЛР 11	Проявляющий уважение к эстетическим ценностям, обладающий основами эстетической культуры

Мероприятие из календарного плана колледжа	Воспитательное мероприятие дисциплины	Вид работ из Рабочей программы педагога, обеспечивающие мероприятие	ЛР как педагогический результат мероприятия
Подготовка и участие в чемпионатах профессионального мастерства	Тестирование студентов на выявление профессиональных навыков	Приготовление, оформление хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента, в том числе региональных, с учетом рационального расхода сырья, продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции.	ЛР 9, ЛР 10, ЛР 11

### 3. СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

#### 3.1. Содержание обучения по учебной практике

Вид профессиональной деятельности	Виды работ	Наименование междисциплинарных курсов, обеспечивающих выполнение видов работ	Наименование темы занятия	Количество часов
Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	1. Оценка наличия, выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил.	МДК. 05.01 Организация приготовления, подготовки реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	1. Приготовление сиропов и отделочных полуфабрикатов на их основе. Приготовление глазури. Приготовление, назначение и подготовка к использованию кремов	6
	2. Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	МДК. 05.02. Процессы приготовления, подготовки реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	2. Приготовление сахарной мастики и марципана. Приготовление посыпок и крошки	6
	3. Проверка соответствия количества и качества поступивших продуктов накладной. 4. Выбор, подготовка дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости с основным продуктом.	МДК. 05.03. Процессы приготовления, подготовки реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	3. Приготовление начинок и фаршей для хлебобулочных изделий. Приготовление и оформление хлебобулочных изделий и хлеба из дрожжевого и без опарного теста.	6
	5. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. Изменение закладки продуктов	МДК. 05.03. Процессы приготовления,	4. Приготовление и оформление хлебобулочных изделий и хлеба из дрожжевого опарного теста.	6

<p>в соответствии с изменением выхода блюд, кулинарных изделий, закусок.</p> <p>6. Выбор и применение методов приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий в зависимости от вида и кулинарных свойств используемого сырья, продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа.</p> <p>7. Приготовление, оформление хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента, в том числе региональных, с учетом рационального расхода сырья, продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции.</p> <p>8. Выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда.</p> <p>9. Оценка качества готовых супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок перед отпуском, упаковкой на вынос.</p> <p>10. Хранение хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом использования отделочных полуфабрикатов.</p> <p>11. Творческое оформление хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и подготовка</p>	<p>подготовки реализации осетинских пирогов</p>	к	<p>5. Приготовление и оформление пирогов Приготовление и оформление пиццы Приготовление и оформление кулебяки</p>	6
			<p>6. Приготовление кексов, куличей, ромовой баба</p>	6
			<p>7. Приготовление изделий жаренных в жире</p>	6
			<p>8. Приготовление блинов, оладий</p>	6
			<p>9. Приготовление и оформление мучных кондитерских изделий из пресного теста.</p> <p>10. Приготовление и оформление мучных кондитерских изделий из пресного слоеного теста.</p>	6
			<p>11. Приготовление изделий из вафельного теста</p>	6
			<p>12. Приготовление и оформление мучных кондитерских изделий из сдобного пресного теста.</p>	6
			<p>13. Приготовление и оформление мучных кондитерских изделий из пряничного теста. Приготовление и оформление мучных кондитерских 6 8 изделий из песочного теста.</p>	6
			<p>14. Приготовление и оформление</p>	6

<p>к реализации с учетом соблюдения выхода изделий, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции.</p> <p>12. Охлаждение и замораживание готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и полуфабрикатов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов.</p> <p>13. Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения.</p> <p>14. Размораживание хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом требований к безопасности готовой продукции.</p> <p>15. Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий на вынос и для транспортирования.</p> <p>16. Расчет стоимости хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.</p> <p>17. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на</p>	<p>мучных кондитерских изделий из бисквитного теста.</p>	
	<p>15. Приготовление и оформление мучных кондитерских изделий из заварного теста</p>	6
	<p>16. Приготовление изделий из воздушного и воздушно-орехового теста.</p>	6
	<p>17. Приготовление изделий из миндального теста.</p>	6
	<p>18. Приготовление, оформление и подготовка к реализации пирожных.</p>	6
	<p>19. Приготовление, оформление и подготовка к реализации тортов</p>	6
	<p>20. Приготовление фруктовых и легких обезжиренных тортов и пирожных</p>	6
	<p>21. Темперирование шоколада. Приготовление украшений из шоколада.</p>	6
	<p>22. Приготовление осетинских пирогов треугольных. Приготовление осетинского пирога «Када»</p>	6
	<p>23. Приготовление осетинских пирогов с сыром, картофелем, фасолью. Приготовление осетинского пирога «Фаеткуджын»</p>	6

	<p>вынос (при прохождении учебной практики в условиях организации питания).</p> <p>18. Выбор, рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с инструкциями и регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда), стандартами чистоты.</p> <p>19. Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты:</p> <p>20. мытье вручную и в посудомоечной машине, чистка и раскладывание на хранение кухонной посуды и производственного инвентаря в соответствии со стандартами чистоты</p>		24. Дифференцированный зачет	6
--	---	--	------------------------------	---

## 4. УСЛОВИЯ ОРГАНИЗАЦИИ И ПРОВЕДЕНИЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

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

Для реализации программы учебной практики предусмотрена мастерская «Поварское дело», оснащена оборудованием:

Пароконвектомат (UNOX), стол-подставка под пароконвектомат, весы для молекулярной кухни, весы настольные электронные (профессиональные), плита индукционная 4 шт (SCHOTT CERAN), подставка под индукционную плиту, планетарный миксер (SILVER CREST), шкаф холодильный (POLAIR), блендер ручной погружной (блендер+насадка измельчитель+насадка венчик + измельчитель с нижним ножом(чаша) +стакан) (BRAUN), стол производственный, стеллаж 4-х уровневый, мойка односекционная со столешницей, смеситель холодной и горячей воды, набор разделочных досок, пластиковые (размеры Н=18, L=600, В=400мм; жёлтая, синяя, зелёная, красная, белая, коричневая), подставка для разделочных досок металлическая, горелка (карамельизатор) + баллон с газом, крем-Сифон для сливок 0,25л, ручная машинка для приготовления пасты и равиоли, термометр инфракрасный (Пирометр), термометр (шуп), гастроемкость из нержавеющей стали (GN 1/1 530x325x20 мм.), гастроемкость из нержавеющей стали (GN 1/1 530x325x65 мм.), гастроемкость из нержавеющей стали (GN 2/3 354x325x20 мм.), гастроемкость из нержавеющей стали (GN 2/3 354x325x40 мм.), гастроемкость из нержавеющей стали (GN 1/2 265x325x20 мм.), гастроемкость из нержавеющей стали (GN 1/2 265x325x65 мм), гастроемкость из нержавеющей стали (GN 1/3 176x325x20мм), гастроемкость из нержавеющей стали (GN 1/3 176x325x40мм), гастроемкость из нержавеющей стали (GN 1/3 176x325x65мм.), гастроемкость из нержавеющей стали (GN 1/4 265x162x20мм.), гастроемкость из нержавеющей стали (GN 1/4 265x162x100мм.), гастроемкость из нержавеющей стали (GN 1/6 176x162x100мм.), гастроемкость из нержавеющей стали (GN 1/6 176x162x65мм.), гастроемкость из нержавеющей стали (GN 1/9 176x105x65мм.), крышка к гастроемкости из нержавеющей стали (GN 1/1 530x325), крышка к гастроемкости из нержавеющей стали (GN 1/2 265x325), крышка к гастроемкости из нержавеющей стали (GN 1/3 176x325), крышка к гастроемкости из нержавеющей стали (GN 1/6 176x162), крышка к гастроемкости из нержавеющей стали (GN 1/9 176x105), крышка к гастроемкости из нержавеющей стали (GN 2/3 354x325), набор кастрюль с крышками из нержавеющей стали для индукционных плит, без пластиковых и силиконовых вставок (объемом 5л, 3л, 2л, 1.5л, 1.2л, 1л), сотейник для индукционных плит (объемом 0,6л), сотейник для индукционных плит (объемом 0,8л), сковорода для индукционных плит (с антипригарным покрытием диаметром 24см), сковорода для индукционных плит (с антипригарным покрытием диаметром 28см), гриль сковорода для индукционных плит (с антипригарным покрытием диаметром 24см), шенуа (диаметром 24см), сито для протирания (диаметр от 20-25 см), сито для протирания (диаметр от 7-10 см), сито (для муки диаметром 24 см), ложка для мороженого, шпатель кондитерский, венчик (240 мм), шумовка, молоток металлический для отбивания мяса, терка 4-х сторонняя, половник (объемом 250мл), ложки столовые, набор кухонный ножей (поварская тройка, материал нержавеющей сталь, длина лезвия 99 мм, 150мм, 208 мм.), овощечистка, лопатка -палетка изогнутая, щипцы универсальные (материал нержавеющей сталь, длина 300 мм), набор кондитерских насадок 12 шт., набор кондитерских форм (квадрат) 5 шт. нержавеющей сталь, форма для выпечки тартов круг перфорированная,

нержавеющая сталь d-8см, форма для выпечки тартов овал перфорированная, нержавеющая сталь h-25-35 мм, набор кондитерских форм (круг) H= 32 мм, Dmax=115мм/Dmin=20мм, от 3 до 5 шт. нержавеющая сталь, миски нержавеющая сталь (объем 0.3 л, диаметр 16 см), миски нержавеющая сталь (объем: 0.5 л, диаметр: 16 см), миски нержавеющая сталь (объем: 1 л, диаметр: 20 см), миски нержавеющая сталь (объем: 3.5 л, диаметр: 20 см), набор пинцетов для оформления блюд 3 шт., ножницы для рыбы, птицы, тарелка круглая белая плоская (диаметром от 30 до 32 см, без декора с ровными полями), тарелка глубокая белая (с широкими плоскими ровными полями от 26 до 28 см, 250 мл, без декора), тарелка глубокая белая (с широкими плоскими ровными полями от 26 до 28 см, 300 мл, без декора), соусник 50 мл, керамический или металлический. Пластиковая урна для мусора (педального типа объемом 40 литров), скребок для теста, банка для хранения жидкостей (материал-пластик, объем от 1-1,5л.), диспенсер (пластиковая бутылка с носиком для соуса), миска пластик (объем: 0.5 л, диаметр в диапазоне 12-20 см), мерный стакан (объемом не меньше 0,5 л. пластиковый), лопатки силиконовые, лопатка деревянная, кисточка силиконовая, скалка, силиконовый коврик (размер 300x400 мм, рабочая температура от -40°C до + 230°C), силиконовый коврик перфорированный, силиконовая форма "кнели" Материал пищевой силикон, силиконовая форма полусфера средняя (материал пищевой силикон Диаметр ячеек 3,7 см), силиконовая форма полусфера большая (материал пищевой силикон Диаметр ячеек 7 см), силиконовая форма для десертов 8 ячеек объем одной ячейки не менее 85мл, силикон, прихватка - варежка термостойкая силиконовая, ковёр диэлектрический, жироуловитель, мясорубка (BOSCH)

#### ОБЩАЯ ИНФРАСТРУКТУРА ПЛОЩАДКИ:

Шкаф шоковой заморозки (Abat), микроволновая печь (GASTRORAG), фритюрница, слайсер (AIRHOT), блендер стационарный, соковыжималка, настольная вакуумно-упаковочная машина (VACUUM), кофемолка, дегидратор температурный режим от 30 до 80 градусов (KITFORT), ледогенератор (VIATTO), кутер с подогревом (термомиксер объём чаши от 2-4л, температурный диапазон до 140 градусов), погружной термостат, копильный пистолет, термометр инфракрасный, кулер для воды, стол производственный (1800x600x850), стерилизатор для ножей (ATESY), гастроемкость из нержавеющей стали (GN 1/1 530x325x20 мм). часы настенные (электронные), ковёр диэлектрический, огнетушитель углекислотный ОУ-1/аналог, набор первой медицинской помощи.

#### 4.2. Информационное обеспечение реализации программы

**Перечень используемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы.**

##### 4.2.1. Основные источники:

1. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 8 с.
2. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. - Введ. 2016-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 48 с.
3. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.- Введ. 2015- 01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 10 с.
4. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия – Введ. 2016 – 01 – 01.- М.: Стандартинформ, 2014.- III, 12 с.

5. ГОСТ 30389 - 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования – Введ. 2016 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014.- III, 12 с.

6. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014. – III, 11 с.

7. ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию.- Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014.- III, 16 с.

8. ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014. – III, 10 с.

9. Сборник технических нормативов – Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях/ под общ. ред. М.П. Могильного, В.А.Тутельяна. - М.: ДеЛи принт, 2015.- 544с.

10. Сборник технических нормативов – Сборник рецептур на продукцию диетического питания для предприятий общественного питания/ под общ. ред. М.П. Могильного, В.А.Тутельяна. - М.: ДеЛи плюс, 2013.- 808с.

11. Мошков В.И. Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов. Издательство: «Конкурс», 2022. – 178 с.

12. Семичева Г.П. Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента. Издательство: «Академия» 2022 - 256 с.

#### **4.2.2. Дополнительные источники:**

1. Потапова, И. И. Основы калькуляции и учета : учебник / И. И. Потапова. – Москва : Академия, 2018. – 202 с.

#### **4.2.3. Нормативные документы:**

1. СанПиН 2.3.2. 1324-03 Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 22 мая 2003 г. № 98. [https://www.consultant.ru/document/cons\\_doc\\_LAW\\_42704/](https://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_42704/)

2. СанПиН 2.3.2.1078-01 Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 20 августа 2002 г. № 27 [https://www.consultant.ru/document/cons\\_doc\\_LAW\\_5214/c043c35613b2c4d9c2c02bb24d4d6f2ccdcada3c/](https://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_5214/c043c35613b2c4d9c2c02bb24d4d6f2ccdcada3c/)

3. СанПиН 2.3.6. 1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 08 ноября 2001 г. № 31 [в редакции СП 2.3.6. 2867-11 «Изменения и дополнения» № 4»]. – Режим доступа [https://www.consultant.ru/document/cons\\_doc\\_LAW\\_4622/](https://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_4622/)

## 5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

Контроль и оценку результатов освоения учебной практики осуществляет мастер/преподаватель.

При реализации учебной практики обеспечивается организация и проведение текущего и итогового контроля индивидуальных образовательных достижений обучающихся.

### Профессиональные компетенции

Результаты обучения (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
<p>ПК 5.1.</p> <p>Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами.</p>	<p><i>Выполнение всех действий по организации и содержанию рабочего места кондитера в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты (система ХАССП), требованиями охраны труда и техники безопасности:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, соответствие виду выполняемых работ (подготовки сырья, замеса теста, выпечки, отделки, комплектования готовой продукции);</li> <li>– рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, инструментов, сырья, материалов;</li> <li>– соответствие содержания рабочего места требованиям стандартов чистоты, охраны труда, техники безопасности;</li> <li>– своевременное проведение текущей уборки рабочего места кондитера;</li> <li>– правильное выполнение работ по уходу за весоизмерительным оборудованием;</li> <li>– соответствие методов мытья (вручную и в посудомоечной машине), организации хранения кухонной посуды и производственного инвентаря, инструментов инструкциям, регламентам;</li> <li>– соответствие организации</li> </ul>	<p>Экспертное наблюдения за действиями обучающихся и оценка их действий, умений в процессе выполнения работ</p>

	<p>хранения продуктов, отделочных полуфабрикатов, полуфабрикатов промышленного производства, готовых мучных кондитерских изделий требованиям к их безопасности для жизни и здоровья человека (соблюдение температурного режима, товарного соседства в холодильном оборудовании, правильность охлаждения, замораживания для хранения, упаковки на вынос, складирования);</p> <ul style="list-style-type: none"> <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 подготовка инструментов;</li> <li>– точность, соответствие заданию расчета потребности в продуктах, полуфабрикатах;</li> </ul> <p>соответствие оформления заявки на продукты действующим правилам</p>	
<p>ПК 5.2</p> <p>Осуществлять приготовление и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.</p> <p>ПК 5.3</p> <p>Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к</p>	<p>- Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– адекватный выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов, в том числе вкусовых, ароматических, красящих веществ, точное распознавание недоброкачественных продуктов;</li> <li>– соответствие потерь при приготовлении, подготовке к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий действующим нормам;</li> <li>– оптимальность процесса приготовления реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий (экономия ресурсов: продуктов, времени, энергетических затрат и т.д., соответствие выбора способов и</li> </ul>	<p>Экспертное наблюдения за действиями обучающихся и оценка их действий, умений в процессе выполнения работ</p>

<p>реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента.</p>	<p>техник приготовления рецептуре, особенностям заказа);  – профессиональная демонстрация навыков работы с инструментами, кондитерским инвентарем;  – правильное, оптимальное, адекватное заданию планирование и ведение процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, соответствие процессов инструкциям, регламентам;</p>	
<p>ПК 5.4  Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента.</p>	<p>– соответствие процессов приготовления и подготовки к реализации стандартам чистоты, требованиям охраны труда и техники безопасности:  • корректное использование цветных разделочных досок;  • раздельное использование контейнеров для органических и неорганических отходов;  • соблюдение требований персональной гигиены в соответствии с требованиями системы ХАССП (сан. спец. одежда, чистота рук, работа в перчатках при выполнении конкретных операций, хранение ножей в чистом виде во время работы, правильная (обязательная) дегустация в процессе приготовления, чистота на рабочем месте и в холодильнике);  • адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, инвентаря, инструментов, посуды;</p>	
<p>ПК 5.5  Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента.</p>	<p>– соответствие времени выполнения работ нормативам;  – соответствие массы хлебобулочных, мучных кондитерских изделий требованиям рецептуры, меню, особенностям заказа;  – точность расчетов закладки продуктов при изменении выхода хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, взаимозаменяемости сырья, продуктов;</p>	

	<p>– адекватность оценки качества готовой продукции, соответствия ее требованиям рецептуры, заказу;</p> <p>– соответствие внешнего вида готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий требованиям рецептуры, заказа:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• гармоничность, креативность, аккуратность внешнего вида готовой продукции (общее визуальное впечатление: цвет/сочетание/баланс/композиция)</li> <li>• гармоничность вкуса, текстуры и аромата готовой продукции в целом и каждого ингредиента современным требованиям, требованиям рецептуры, отсутствие вкусовых противоречий;</li> <li>• соответствие текстуры (консистенции) каждого компонента изделия заданию, рецептуре</li> </ul> <p>– эстетичность, аккуратность упаковки готовой холодной кулинарной продукции для отпуска на вынос</p>	
--	---	--

### Общие компетенции

<b>Результаты обучения (освоенные общие компетенции)</b>	<b>Основные показатели оценки результата</b>	<b>Формы и методы контроля и оценки результатов обучения</b>
<p>ОК 01.</p> <p>Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.</p>	<p>Выбор и применение способов решения профессиональных задач</p>	<p>Оценка эффективности и качества выполнения задач</p>
<p>ОК 02.</p> <p>Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации,</p>	<p>Нахождение, использование, анализ и интерпретация информации, используя различные источники, включая электронные, для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личного</p>	<p>Оценка эффективности и качества выполнения задач</p>

<p>необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.</p>	<p>развития; демонстрация навыков отслеживания изменений в нормативной и законодательной базах</p>	
<p>ОК 03.  Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.</p>	<p>Демонстрация интереса к инновациям в области профессиональной деятельности; выстраивание траектории профессионального развития и самообразования; осознанное планирование повышения квалификации</p>	<p>Осуществление самообразования, использование современной научной и профессиональной терминологии, участие в профессиональных олимпиадах, конкурсах, выставках, научно-практических конференциях, оценка способности находить альтернативные варианты решения стандартных и нестандартных ситуаций, принятие ответственности за их выполнение</p>
<p>ОК 04.  Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.</p>	<p>Взаимодействие с обучающимися, преподавателями, сотрудниками образовательной организации в ходе обучения, а также с руководством и сотрудниками экономического субъекта во время прохождения практики.</p>	<p>Экспертное наблюдение и оценка результатов формирования поведенческих навыков в ходе обучения</p>
<p>ОК 05.  Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.</p>	<p>Демонстрация навыков грамотно излагать свои мысли и оформлять документацию на государственном языке Российской Федерации, принимая во внимание особенности социального и культурного контекста</p>	<p>Оценка умения вступать в коммуникативные отношения в сфере профессиональной деятельности и поддерживать ситуационное взаимодействие, принимая во внимание особенности социального и культурного контекста, в устной и письменной форме, проявление толерантности в коллективе</p>

<p>ОК 06.</p> <p>Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей.</p>	<p>Формирование гражданского патриотического сознания, чувства верности своему Отечеству, готовности к выполнению гражданского долга и конституционных обязанностей по защите интересов Родины; приобщение к общественно-полезной деятельности на принципах волонтерства и благотворительности; позитивного отношения к военной и государственной службе; воспитание в духе нетерпимости к коррупционным проявлениям</p>	<p>Участие в объединениях патриотической направленности, военно-патриотических и военно-исторических клубах, в проведении военно-спортивных игр и организации поисковой работы; активное участие в программах антикоррупционной направленности</p>
<p>ОК 07.</p> <p>Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.</p>	<p>Демонстрация соблюдения норм экологической безопасности и определения направлений ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности.</p>	<p>Оценка соблюдения правил экологической в ведении профессиональной деятельности; формирование навыков эффективного действия в чрезвычайных ситуациях.</p>
<p>ОК 08.</p> <p>Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.</p>	<p>Развитие спортивного воспитания, успешное выполнение нормативов Всероссийского физкультурно-спортивного комплекса "Готов к труду и обороне" (ГТО); укрепление здоровья и профилактика общих и профессиональных заболеваний, пропаганда здорового образа жизни.</p>	<p>Участие в спортивно-массовых мероприятиях, проводимых образовательными организациями, городскими и муниципальными органами, общественными некоммерческими организациями, занятия в спортивных объединениях и секциях, выезд в спортивные лагеря, ведение здорового образа жизни.</p>
<p>ОК 09.</p> <p>Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.</p>	<p>Демонстрация навыков использования информационных технологий в профессиональной деятельности; анализ и оценка информации на основе применения профессиональных технологий, использование</p>	<p>Оценка умения применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач и использования</p>

	информационно-телекоммуникационной сети «Интернет» для реализации профессиональной деятельности	современного программного обеспечения
ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.	Демонстрация умений понимать тексты на базовые и профессиональные темы; составлять документацию, относящуюся к процессам профессиональной деятельности на государственном и иностранных языках	Оценка соблюдения правил оформления документов и построения устных сообщений на государственном языке Российской Федерации и иностранных языках
ОК 11. Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.	Выявлять достоинства и недостатки коммерческой идеи, презентовать идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности, оформлять бизнес-план, презентовать бизнес-идею, определять источники финансирования	Экспертное наблюдение и оценка результатов формирования поведенческих навыков в ходе обучения

<b>Результаты обучения</b>	<b>Основные показатели оценки результата</b>	<b>Формы и методы контроля и оценки</b>
ЛР 9 Соблюдающий и пропагандирующий правила здорового и безопасного образа жизни, спорта; предупреждающий либо преодолевающий зависимости от алкоголя, табака, психоактивных веществ, азартных игр и т.д. Сохраняющий психологическую устойчивость в ситуативно сложных или стремительно меняющихся ситуациях	Участие в мероприятии календарного плана воспитательной работы	Педагогическое наблюдение
ЛР 10 Заботящийся о защите окружающей среды, собственной и чужой безопасности, в том числе цифровой	Участие в мероприятии календарного плана воспитательной работы	Педагогическое наблюдение
ЛР 11 Проявляющий уважение к эстетическим ценностям, обладающий основами эстетической культуры	Участие в мероприятии календарного плана воспитательной работы	Педагогическое наблюдение