

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

2025

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:

Мещерякова Дарья Михайловна, преподаватель первой квалификационной категории

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	7
4. УСЛОВИЯ ОРГАНИЗАЦИИ И ПРОВЕДЕНИЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	12
5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ ...	15
6. КАЛЕНДАРНО-ТЕМАТИЧЕСКОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ.....	23

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.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 зачета

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 традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения.
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 информационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК 10	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.
ОК 11	Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.

Профессиональные компетенций:

Код	Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций
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.

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 1 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий 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; 6.Овладение технологическими приемами приготовления сложной горячей кулинарной продукции; 7.Расчет количества сырья, дополнительных ингредиентов, выхода полуфабрикатов для сложной горячей кулинарной продукции; 8.Организация технологического процесса приготовления сложной горячей кулинарной продукции, организация рабочих мест,	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. 3.Владеть приемами минимизации отходов при обработки и осуществлять различные формы нарезки корнеплодов	6 7

	<p>техническое оснащение технологических операций, безопасное использование технологического оборудования и инвентаря, инструментов в процессе выполнения действий по приготовлению сложной горячей кулинарной продукции;</p> <p>9. Оценка качества готовой продукции</p>		<p>4. Оценивать наличие, проверять годность традиционных видов овощей (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>	6
			<p>5. Оценивать наличие, проверять качество мяса говядины перед обработкой. Размораживать, обрабатывать, подготавливать различными способами мясо. Готовить полуфабрикаты из мяса говядины порционные и мелкокусковые. Хранить обработанное мясо и</p>	6

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

			охлажденном и замороженном виде	
			9.Размораживать, обрабатывать печень говядины, готовить полуфабрикаты	6
			10.Размораживать, обрабатывать подготавливать различными способами домашнюю птицу. Готовить порционные и мелкокусковые полуфабрикаты с последующей тепловой обработкой	6
			11.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

			12.Полуфабрикаты из субпродуктов птицы	6
			13.Зачет	6

4. УСЛОВИЯ ОРГАНИЗАЦИИ И ПРОВЕДЕНИЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы учебной практики предполагает наличие:

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета:

Мобильный интерактивный класс "Исследователь"(в комплекте тумба метал. на колесах+ ноутбук 17 шт. (1)); Экран для проектора (1); Доска ученическая (1); Стенка 5 секций без антресолей (1); Стол двухтумбовый (1); Стол препараторский (1); Столик журнальный (1); Тумба для проекционных аппаратов (3); Проектор (1); МФУ (1); Компьютерное кресло (1); Стол компьютерный (1); Стол одно тумбовый (1); Стол ученический 2-х местный с регулировкой высоты (18); Стул рабочий (5); Стул ученический с регулировкой высоты (25).

Мастерская: «Поварское дело»;

Оборудование мастерской и рабочих мест мастерской: Мастерская «Поварское дело»: блендер стационарный (1); Монитор (1); Роутер Wi-Fi (1); Блендер погружной (1); Венчик Вардаген (4); весы настольные электронные (профессиональные) (4); Весы настольные электронные (4); гастроемкость из нержавеющей стали (24); Контейнер для мусора Лайма(8); Пирометр инфракрасный (4); Стол производственный (5); Стол ученический 2-х местный с регулировкой высоты (3); фритюрница (1); Шкаф шоковой заморозки (1); Аппарат упаковочный вакуумный (1); Зонт вытяжной (4); индукционная плита (16); Индукционная плита стационарная (1); куллер для воды (2); микроволновая печь (1); миксер планетарный (4); Монитор (1); мясорубка электрическая (4); пароконвектомат (4); погружной блендер (4); подставка для пароконвектомата (4); Профессиональная, электрическая точилка для ножей (1); Ротационный кипятильник ASV2 с ванной для термостата (1); Слайсер (1); Стеллаж (8); стол производственный 600x600x850 (4); Стол с моечной ванной, двухсекционный нержавеющ. с распашными дверцами (1); Холодильный шкаф (5); шкаф для стерилизации для ножей (1); шкаф морозильный (1); шкаф тепловой (диспенсер) для подогрева тарелок (1); Вешалка для одежды напольная (2); Куттер с подогревом (термомиксер) (1); Льдогенератор (1); Облучатель – рециркулятор (1); Полка настенная для разделочных досок (4); Полка настольная двойная (4); стол производственный 1800x600x850мм (2); Стол производственный (12); Стол с моечной ванной (4); Сушилка для овощей и фруктов (1); шкаф для сумок (2).

4.2. Информационное обеспечение реализации программы

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

4.2.1. Основные источники:

1. Андонова Н.И, Качурина Т.А. Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента: учебник для среднего профессионального образования / Н.И. Андонова, Т.А. Качурина. – 2-е изд., стер. – Издательский центр «Академия», 2025. – 256 с., — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-4468-6017-3. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/563242> (дата обращения: 05.02.2025).

2. Баранов, Б. А. Организация обслуживания в организациях общественного питания. Этикет: учебник для среднего профессионального образования / Б. А. Баранов, И. А. Скоркина. — 2-е изд. — Москва: Издательство Юрайт, 2025. — 184 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-12555-9. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/566368> (дата обращения: 05.02.2025).

3. Васюкова, А. Т., Прогрессивные технологии в индустрии питания: сборник статей / А. Т. Васюкова, ; под ред. И. У. Кусовой, Коллектив авторов. — Москва: Русайнс,

2023. — 244 с. — ISBN 978-5-466-04630-4. — URL: <https://book.ru/book/952118> (дата обращения: 05.02.2025). — Текст: электронный.

4. Жукович, Т.Г.. Оборудование объектов общественного питания. Практикум: Учебное пособие / Т.Г. Жукович — Минск: РИПО, 2023. — 72 с. — ISBN 978-985-895-113-9. — URL: <https://book.ru/book/955073> (дата обращения: 05.02.2025). — Текст: электронный.

5. Мацикова, О.В.. Современные технологии и инновации в сфере общественного питания: Учебное пособие / О.В. Мацикова — Минск: РИПО, 2022. — 264 с. — ISBN 978-985-895-002-6. — URL: <https://book.ru/book/955013> (дата обращения: 05.02.2025). — Текст: электронный.

6. Пасько О.В. Технология продукции общественного питания: учебник для среднего профессионального образования / О. В. Пасько, Н. В. Бураковская, О. В. Автюхова. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва: Издательство Юрайт, 2025. — 220 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-17180-8. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/562294> (дата обращения: 05.02.2025).

7. Пасько О.В. Технология продукции общественного питания. Лабораторный практикум: учебное пособие для среднего профессионального образования / О. В. Пасько, О. В. Автюхова. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва: Издательство Юрайт, 2025. — 242 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-20663-0. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/558548> (дата обращения: 05.02.2025).

4.2.2. Дополнительные источники:

1. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания, подведомственных Департаменту труда и социальной защиты населения г. Москвы: справочное издание /; под ред. И. У. Кусовой, А. Т. Васюковой, Коллектив авторов. — Москва: Русайнс, 2024. — 179 с. — ISBN 978-5-466-08306-4. — URL: <https://book.ru/book/956541> (дата обращения: 05.02.2025). — Текст: электронный.

2. Технологии пищевых производств. Сушка сырья: учебное пособие для среднего профессионального образования / Г. И. Касьянов, Г. В. Семенов, В. А. Грицких, Т. Л. Троянова. — 3-е изд., испр. и доп. — Москва: Издательство Юрайт, 2024. — 116 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-14040-8. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/539167> (дата обращения: 05.02.2025).

3. Энциклопедия питания. Том 10. Ресторанный сервис и этикет: справочное издание / А. И. Черевко, В. М. Михайлов, Н. Ю. Балацкая [и др.] ; под общ. ред. А. И. Черевко, В. М. Михайлов. — Москва: КноРус, 2024. — 176 с. — ISBN 978-5-406-12137-5. — URL: <https://book.ru/book/950613> (дата обращения: 05.02.2025). — Текст: электронный.

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/

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/

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/

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 1.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.</p>	<p>Выполнение всех действий по организации и содержанию рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты (система ХАССП), требованиями охраны труда и техники безопасности:</p> <ul style="list-style-type: none"> – адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, соответствие виду выполняемых работ (виду и способу механической и термической кулинарной обработки); – рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, инструментов, сырья, материалов; – соответствие содержания рабочего места требованиям стандартов чистоты, охраны труда, техники безопасности; – своевременное проведение текущей уборки рабочего места повара; – рациональный выбор и адекватное использование моющих и дезинфицирующих средств; – правильное выполнения работ по уходу за весоизмерительным оборудованием; – соответствие методов мытья 	<p>Экспертное наблюдение выполнения работ на практических занятиях,</p>

	<p>(вручную и в посудомоечной машине), организации хранения кухонной посуды и производственного инвентаря, инструментов инструкциям, регламентам;</p> <ul style="list-style-type: none"> – соответствие организации хранения продуктов, полуфабрикатов, готовой горячей кулинарной продукции требованиям к их безопасности для жизни и здоровья человека (соблюдение температурного режима, товарного соседства в холодильном оборудовании, правильность охлаждения, замораживания для хранения, упаковки на вынос, складирования); – соответствие методов подготовки к работе, эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов требованиям инструкций и регламентов по технике безопасности, охране труда, санитарии и гигиене; – правильная, в соответствии с инструкциями, безопасная правка ножей; – точность, соответствие заданию расчета потребности в продуктах, полуфабрикатах; <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"> – адекватный выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов, в том числе специй, 	<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);</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>– 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"> • 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>– 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"> – точность расчетов закладки продуктов при изменении выхода горячей кулинарной продукции, взаимозаменяемости продуктов; – адекватность оценки качества готовой продукции, соответствия ее требованиям рецептуры, заказу; – соответствие внешнего вида готовой горячей кулинарной продукции требованиям рецептуры, заказа: <ul style="list-style-type: none"> • соответствие температуры подачи виду блюда; • аккуратность порционирования горячих блюд, кулинарных изделий, закусок при отпуске (чистота тарелки, правильное использование пространства тарелки, использование для оформления блюда только съедобных продуктов) • соответствие объема, массы блюда размеру и форме тарелки; • гармоничность, креативность внешнего вида готовой продукции (общее визуальное впечатление: цвет/сочетание/баланс/композиция) • гармоничность вкуса, текстуры и аромата готовой продукции в целом и каждого ингредиента современным требованиям, требованиям рецептуры, отсутствие вкусовых противоречий; • соответствие текстуры (консистенции) каждого компонента блюда/изделия заданию, рецептуре эстетичность, аккуратность упаковки готовой горячей кулинарной продукции для отпуски на вынос 	
--	---	--

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

<p>культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.</p>	<p>и обороне" (ГТО); укрепление здоровья и профилактика общих и профессиональных заболеваний, пропаганда здорового образа жизни.</p>	<p>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. 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. 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. 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>

5.1 АТТЕСТАЦИОННЫЙ ЛИСТ ПРАКТИКАНТА ПО УЧЕБНОЙ ПРАКТИКЕ
БЮДЖЕТНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ
ХАНТЫ-МАНСКИЙСКОГО АВТОНОМНОГО ОКРУГА - ЮГРЫ
«МЕЖДУРЕЧЕНСКИЙ АГРОПРОМЫШЛЕННЫЙ КОЛЛЕДЖ»

АТТЕСТАЦИОННЫЙ ЛИСТ ПРАКТИКАНТА ПО УЧЕБНОЙ ПРАКТИКЕ

_____ (фамилия, имя, отчество)

направление подготовки по специальности /профессии: _____

_____ (код и наименование специальности)

ПМ. «_____»
 (наименование профессионального модуля)

группа _____ курс _____

форма обучения _____

с «_____» _____ 20__ года по «_____» _____ 20__ года;
 прошел(а) _____ практику

(вид практики: учебная/производственная/преддипломная)

в колледже/в организации _____

_____ (наименование организации, предприятия)

под руководством _____

_____ (ФИО должность руководителя практики)

за время прохождения практической подготовке у обучающегося были сформированы профессиональные компетенции (элементы компетенции)

Наименование компетенции	сформированность компетенции (элемента компетенции)*	
	сформирована	не сформирована
ПК		
ПК		

*отметить знаком «+» в нужной графе

Уровень теоретической подготовки: _____

Освоенные виды работ, качество, самостоятельность, интерес, инициатива: _____

Трудовая дисциплина и соблюдение техники безопасности: _____

Итоговая оценка за прохождение учебной практики: _____

Особые замечания и предложения руководителя практики _____

Руководитель по практической

подготовки:

_____/_____

(Ф.И.О.) МП (подпись)

6. КАЛЕНДАРНО-ТЕМАТИЧЕСКОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ

КАЛЕНДАРНО – ТЕМАТИЧЕСКОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ на 20__ – 20__ учебный год
 по Учебной практике 01.01. по профессии 43.01.09 «Повар, кондитер» группа _____

наименование дисциплины

код, наименование профессии/ специальности номер группы

(общее количество часов: 72)

№	Тема урока	Домашнее задание	КЭС	КПУ	Часов
	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
	Оценивать наличие, проверять годность моркови и свеклы, обрабатывать различными способами с учетом рационального использования сырья. 3. Владеть приемами минимизации отходов при обработки и осуществлять различные формы нарезки корнеплодов				6
	Оценивать наличие, проверять годность традиционных видов овощей (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				6

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

порционные и мелкокусковые полуфабрикаты с последующей тепловой обработкой				
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
Полуфабрикаты из субпродуктов птицы				6
Зачет				6
			Всего:	72

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
ПРАКТИЧЕСКОЙ ПОДГОТОВКИ (УЧЕБНАЯ ПРАКТИКА)
УП 02.01. УЧЕБНАЯ ПРАКТИКА ПРИГОТОВЛЕНИЕ, ОФОРМЛЕНИЕ И ПОДГОТОВКА
К РЕАЛИЗАЦИИ ГОРЯЧИХ БЛЮД, КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ, ЗАКУСОК
РАЗНООБРАЗНОГО АССОРТИМЕНТА**

Рабочая программа УП.02.01 Учебная практика. Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента 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
Мещерякова Дарья Михайловна, преподаватель первой 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	13
5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	16
6. КАЛЕНДАРНО-ТЕМАТИЧЕСКОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ	24

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

1.1. Место учебной практики в структуре основной профессиональной образовательной программы

Программа учебной практики является частью ООП по профессии СПО 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	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, 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 144 часов.

Распределение разделов и тем по часам приведено в тематическом плане.

Базой практики является образовательная организация

Итоговая аттестация проводится в форме зачета

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ПРОХОЖДЕНИЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

Результатом прохождения учебной практики является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности ВД 2 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, 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 традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения.
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 информационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК 10	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.
ОК 11	Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.

Профессиональные компетенции:

Код	Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций
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

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
<p>УП.02. Учебная практика</p>	<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. 2. Выбор, подготовка пряностей, приправ, специй (вручную и механическим способом) с учетом их сочетаемости с основным продуктом. 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. 4. Выбор, применение, комбинирование методов приготовления супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов,</p>	<p>МДК. 02.01. Организация приготовления, подготовки к реализации и презентация горячих блюд, кулинарных изделий и закусок МДК. 02.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентация горячих блюд, кулинарных изделий и закусок</p>	<p>1. Организация рабочего места для приготовления бульонов. Приготовление бульонов</p>	6
			<p>2. Организация рабочего места для приготовления супов. Приготовление заправочных супов</p>	6
			<p>3. Организация рабочего места для приготовления супов. Приготовление пюреобразных супов</p>	6
			<p>4. Организация рабочего места для приготовления супов. Приготовление холодных и сладких супов</p>	6
			<p>5. Организация рабочего места для приготовления соусов. Приготовление соусов с мукой, соусов без муки, маринадов</p>	6
			<p>6. Организация рабочего места для приготовления</p>	6

<p>требований рецептуры, 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 пожаробезопасности, 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</p>		<p>блюд и гарниров из отварных и припущенных овощей.</p> <p>Приготовление блюд и гарниров из отварных и припущенных овощей</p>	
		<p>7. Организация рабочего места для приготовления блюд и гарниров из тушеных и запеченных овощей.</p> <p>Приготовление блюд и гарниров из тушеных и запеченных овощей</p>	6
		<p>8. Организация рабочего места для приготовления блюд и гарниров из жареных и фаршированных овощей.</p> <p>Приготовление блюд и гарниров из жареных и фаршированных овощей</p>	6
		<p>9. Организация рабочего места для приготовления блюд и гарниров из грибов.</p> <p>Приготовление блюд и гарниров из грибов</p>	6
		<p>10. Организация рабочего места для приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых.</p> <p>Приготовление блюд и</p>	6

<p>закусок для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции.</p> <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, пожаробезопасности, охраны труда), стандартами чистоты.</p> <p>14. Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и</p>	гарниров из круп, бобовых	
	<p>11. Организация рабочего места для приготовления блюд и гарниров из макаронных изделий.</p> <p>Приготовление блюд и гарниров из макаронных изделий</p>	6
	<p>12. Организация рабочего места для приготовления блюд и закусок из яиц.</p> <p>Приготовление блюд и закусок из яиц</p>	6
	<p>13. Организация рабочего места для приготовления блюд и и закусок из творога.</p> <p>Приготовление блюд и закусок из творога</p>	6
	<p>14. Организация рабочего места для приготовления изделий из дрожжевого и бездрожжевого теста.</p> <p>Приготовление изделий из дрожжевого и бездрожжевого теста</p>	6
	<p>15. Организация рабочего места для приготовления блюд и закусок из отварной, припущенной рыбы.</p>	6

<p>регламентами, стандартами чистоты: 15. Мытье вручную и в посудомоечной машине, чистка и раскладывание на хранение кухонной посуды и производственного инвентаря в соответствии со стандартами чистоты</p>		<p>Приготовление блюд и закусок из отварной, припущенной рыбы</p>	
		<p>16. Организация рабочего места для приготовления блюд из жареной рыбы. Приготовление блюд из жареной рыбы</p>	6
		<p>17. Организация рабочего места для приготовления блюд из запеченной рыбы. Приготовление блюд из запеченной рыбы</p>	6
		<p>18. Организация рабочего места для приготовления блюд из рыбной котлетной массы. Приготовление блюд из рыбной котлетной массы</p>	6
		<p>19. Организация рабочего места для приготовления блюд из отварного мяса, сельскохозяйственной птицы. Приготовление блюд из отварного мяса, сельскохозяйственной птицы.</p>	6
		<p>20. Организация рабочего места для приготовления из жареного мяса,</p>	6

			сельскохозяйственной птицы. Приготовление блюд из жареного мяса, сельскохозяйственной птицы.	
			21. Организация рабочего места для приготовления блюд из тушеного мяса, сельскохозяйственной птицы. Приготовление блюд из тушеного мяса, сельскохозяйственной птицы.	6
			22. Организация рабочего места для приготовления блюд из запеченного мяса, сельскохозяйственной птицы. Приготовление блюд из запеченного мяса, сельскохозяйственной птицы.	6
			23. Организация рабочего места для приготовления блюд из рубленной котлетной массы. Приготовление блюд из рубленной котлетной массы	6
			24. Организация рабочего места для приготовления блюд из субпродуктов. Приготовление блюд из субпродуктов.	6

4. УСЛОВИЯ ОРГАНИЗАЦИИ И ПРОВЕДЕНИЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы учебной практики предполагает наличие:
мастерских: «Поварское дело»;

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета: Кабинета № 121.

Мобильный интерактивный класс "Исследователь"(в комплекте тумба метал. на колесах+ ноутбук 17 шт. (1)); Экран для проектора (1); Доска ученическая (1); Стенка 5 секций без антресолей (1); Стол двухтумбовый (1); Стол препараторский (1); Столик журнальный (1); Тумба для проекционных аппаратов (3); Проектор (1); МФУ (1); Компьютерное кресло (1); Стол компьютерный (1); Стол одно тумбовый (1); Стол ученический 2-х местный с регулировкой высоты (18); Стул рабочий (5); Стул ученический с регулировкой высоты (25).

Оборудование мастерских и рабочих мест мастерских: Мастерская «Поварское дело»: блендер стационарный (1); Монитор (1); Роутер Wi-Fi (1); Блендер погружной (1); Венчик Вардаген (4); весы настольные электронные (профессиональные) (4); Весы настольные электронные (4); гастроемкость из нержавеющей стали (24); Контейнер для мусора Лайма(8); Пирометр инфракрасный (4); Стол производственный (5); Стол ученический 2-х местный с регулировкой высоты (3); фритюрница (1); Шкаф шоковой заморозки (1); Аппарат упаковочный вакуумный (1); Зонт вытяжной (4); индукционная плита (16); Индукционная плита стационарная (1); куллер для воды (2); микроволновая печь (1); миксер планетарный (4); Монитор (1); мясорубка электрическая (4); пароконвектомат (4); погружной блендер (4); подставка для пароконвектомата (4); Профессиональная, электрическая точилка для ножей (1); Ротационный кипятильник ASV2 с ванной для термостата (1); Слайсер (1); Стеллаж (8); стол производственный 600х600х850 (4); Стол с моечной ванной, двухсекционный нержавеющ. с распашными дверцами (1); Холодильный шкаф (5); шкаф для стерилизации для ножей (1); шкаф морозильный (1); шкаф тепловой (диспенсер) для подогрева тарелок (1); Вешалка для одежды напольная (2); Куттер с подогревом (термомиксер) (1); Льдогенератор (1); Облучатель – рециркулятор (1); Полка настенная для разделочных досок (4); Полка настольная двойная (4); стол производственный 1800х600х850мм (2); Стол производственный (12); Стол с моечной ванной (4); Сушилка для овощей и фруктов (1); шкаф для сумок (2).

4.2. Учебно-методическое обеспечение обучения

Перечень используемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

4.2.1 Основные источники:

1. Андонова Н.И, Качурина Т.А. Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента: учебник для среднего профессионального образования / Н.И. Андонова, Т.А. Качурина. – 2-е изд., стер. – Издательский центр «Академия», 2025. – 256 с., — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-4468-6017-3. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/563242> (дата обращения: 05.02.2025).

2. Баранов, Б. А. Организация обслуживания в организациях общественного питания. Этикет: учебник для среднего профессионального образования / Б. А. Баранов, И. А. Скоркина. — 2-е изд. — Москва: Издательство Юрайт, 2025. — 184 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-12555-9. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/566368> (дата обращения: 05.02.2025).

3. Васюкова, А. Т., Прогрессивные технологии в индустрии питания: сборник статей / А. Т. Васюкова, ; под ред. И. У. Кусовой, Коллектив авторов. — Москва: Русайнс, 2023. — 244 с. — ISBN 978-5-466-04630-4. — URL: <https://book.ru/book/952118> (дата обращения: 05.02.2025). — Текст: электронный.

4. Жукович, Т.Г.. Оборудование объектов общественного питания. Практикум: Учебное пособие / Т.Г. Жукович — Минск: РИПО, 2023. — 72 с. — ISBN 978-985-895-113-9. — URL: <https://book.ru/book/955073> (дата обращения: 05.02.2025). — Текст: электронный.

5. Мацикова, О.В.. Современные технологии и инновации в сфере общественного питания: Учебное пособие / О.В. Мацикова — Минск: РИПО, 2022. — 264 с. — ISBN 978-985-895-002-6. — URL: <https://book.ru/book/955013> (дата обращения: 05.02.2025). — Текст: электронный.

6. Пасько О.В. Технология продукции общественного питания : учебник для среднего профессионального образования / О. В. Пасько, Н. В. Бураковская, О. В. Автюхова. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва: Издательство Юрайт, 2025. — 220 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-17180-8. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/562294> (дата обращения: 05.02.2025).

7. Пасько О.В. Технология продукции общественного питания. Лабораторный практикум: учебное пособие для среднего профессионального образования / О. В. Пасько, О. В. Автюхова. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва: Издательство Юрайт, 2025. — 242 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-20663-0. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/558548> (дата обращения: 05.02.2025).

4.2.2 Дополнительные источники:

1. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания, подведомственных Департаменту труда и социальной защиты населения г. Москвы: справочное издание /; под ред. И. У. Кусовой, А. Т. Васюковой, Коллектив авторов. — Москва: Русайнс, 2024. — 179 с. — ISBN 978-5-466-08306-4. — URL: <https://book.ru/book/956541> (дата обращения: 05.02.2025). — Текст: электронный.

2. Технологии пищевых производств. Сушка сырья: учебное пособие для среднего профессионального образования / Г. И. Касьянов, Г. В. Семенов, В. А. Грицких, Т. Л. Троянова. — 3-е изд., испр. и доп. — Москва: Издательство Юрайт, 2024. — 116 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-14040-8. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/539167> (дата обращения: 05.02.2025).

3. Энциклопедия питания. Том 10. Ресторанный сервис и этикет: справочное издание / А. И. Черевко, В. М. Михайлов, Н. Ю. Балацкая [и др.] ; под общ. ред. А. И. Черевко, В. М. Михайлов. — Москва: КноРус, 2024. — 176 с. — ISBN 978-5-406-12137-5. — URL: <https://book.ru/book/950613> (дата обращения: 05.02.2025). — Текст: электронный.

4.2.3 Нормативные документы:

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/

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/

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/

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"> – адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, соответствие виду выполняемых работ (виду и способу механической и термической кулинарной обработки); – рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, инструментов, сырья, материалов; – соответствие содержания рабочего места требованиям стандартов чистоты, охраны труда, техники безопасности; – своевременное проведение текущей уборки рабочего места повара; – рациональный выбор и адекватное использование моющих и дезинфицирующих средств; – правильное выполнение работ по уходу за весоизмерительным оборудованием; – соответствие методов мытья (вручную и в посудомоечной машине), организации хранения кухонной посуды и 	<p>Оценка на практических и лабораторных занятиях при выполнении работ по учебной практике</p>

	<p>производственного инвентаря, инструментов инструкциям, регламентам;</p> <ul style="list-style-type: none"> – соответствие организации хранения продуктов, полуфабрикатов, готовой горячей кулинарной продукции требованиям к их безопасности для жизни и здоровья человека (соблюдение температурного режима, товарного соседства в холодильном оборудовании, правильность охлаждения, замораживания для хранения, упаковки на вынос, складирования); – соответствие методов подготовки к работе, эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов требованиям инструкций и регламентов по технике безопасности, охране труда, санитарии и гигиене; – правильная, в соответствии с инструкциями, безопасная правка ножей; – точность, соответствие заданию расчета потребности в продуктах, полуфабрикатах; соответствие оформления заявки на продукты действующим правилам 	
<p>ПК 2.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента.</p> <p>ПК 2.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента.</p> <p>ПК 2.4. Осуществлять приготовление, непродолжительное</p>	<p>Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации горячей кулинарной продукции:</p> <ul style="list-style-type: none"> – адекватный выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов, в том числе специй, приправ, точное распознавание недоброкачественных продуктов; – соответствие потерь при приготовлении горячей кулинарной продукции действующим нормам; – оптимальность процесса приготовления супов, соусов, горячих блюд, кулинарных 	<p>Оценка на практических и лабораторных занятиях при выполнении работ по учебной практике</p>

<p>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"> – 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: <ul style="list-style-type: none"> • 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 супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок требованиям рецептуры, меню, особенностям заказа; – точность расчетов закладки 	
---	--	--

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

деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.		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

5.1 АТТЕСТАЦИОННЫЙ ЛИСТ ПРАКТИКАНТА ПО УЧЕБНОЙ ПРАКТИКЕ

БЮДЖЕТНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ
ХАНТЫ-МАНСКИЙСКОГО АВТОНОМНОГО ОКРУГА - ЮГРЫ
«МЕЖДУРЕЧЕНСКИЙ АГРОПРОМЫШЛЕННЫЙ КОЛЛЕДЖ»

АТТЕСТАЦИОННЫЙ ЛИСТ ПРАКТИКАНТА ПО УЧЕБНОЙ ПРАКТИКЕ

(фамилия, имя, отчество)

направление подготовки по специальности /профессии:

_____ (код и наименование специальности)

ПМ. _____ «_____»
(наименование профессионального модуля)

группа _____ курс _____

форма обучения _____

с «_____» _____ 20__ года по «_____» _____ 20__ года;

прошел(а) _____ практику
(вид практики: учебная/производственная/преддипломная)

в колледже/в организации _____

_____ (наименование организации, предприятия)

под руководством _____

_____ (ФИО должность руководителя практики)

за время прохождения практической подготовке у обучающегося были сформированы профессиональные компетенции (элементы компетенции)

Наименование компетенции	сформированность компетенции (элемента компетенции)*	
	сформирована	не сформирована
ПК		
ПК		

*отметить знаком «+» в нужной графе

Уровень теоретической подготовки: _____

Освоенные виды работ, качество, самостоятельность, интерес, инициатива: _____

Трудовая дисциплина и соблюдение техники безопасности: _____

Итоговая оценка за прохождение учебной практики: _____

Особые замечания и предложения руководителя практики _____

Руководитель по практической

подготовки:

_____/_____/_____

(Ф.И.О.) МП (подпись)

6. КАЛЕНДАРНО-ТЕМАТИЧЕСКОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ

КАЛЕНДАРНО – ТЕМАТИЧЕСКОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ на 20__ – 20__ учебный год
 по Учебной практике 02.01. по профессии 43.01.09 «Повар, кондитер» группа _____
наименование дисциплины *код, наименование профессии/ специальности* *номер группы*

(общее количество часов: 144)

№	Тема урока	Домашнее задание	КЭС	КПУ	Часов
1	Организация рабочего места для приготовления бульонов. Приготовление бульонов				6
2	Организация рабочего места для приготовления супов. Приготовление заправочных супов				6
3	Организация рабочего места для приготовления супов. Приготовление пюреобразных супов				6
4	Организация рабочего места для приготовления супов. Приготовление холодных и сладких супов				6
5	Организация рабочего места для приготовления соусов. Приготовление соусов с мукой, соусов без муки, маринадов				6
6	Организация рабочего места для приготовления блюд и гарниров из отварных и припущенных овощей. Приготовление блюд и гарниров из отварных и припущенных овощей				6
7	Организация рабочего места для приготовления блюд и гарниров из тушеных и запеченных овощей. Приготовление блюд и гарниров из тушеных и запеченных овощей				6
8	Организация рабочего места для приготовления блюд и гарниров из жареных и				6

	фаршированных овощей. Приготовление блюд и гарниров из жареных и фаршированных овощей				
9	Организация рабочего места для приготовления блюд и гарниров из грибов. Приготовление блюд и гарниров из грибов				6
10	Организация рабочего места для приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых. Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых				6
11	Организация рабочего места для приготовления блюд и гарниров из макаронных изделий. Приготовление блюд и гарниров из макаронных изделий				6
12	Организация рабочего места для приготовления блюд и закусок из яиц. Приготовление блюд и закусок из яиц				6
13	Организация рабочего места для приготовления блюд и закусок из творога. Приготовление блюд и закусок из творога				6
14	Организация рабочего места для приготовления изделий из дрожжевого и бездрожжевого теста. Приготовление изделий из дрожжевого и бездрожжевого теста				6
15	Организация рабочего места для приготовления блюд и закусок из отварной, припущенной рыбы. Приготовление блюд и закусок из отварной, припущенной рыбы				6

16	Организация рабочего места для приготовления блюд из жареной рыбы. Приготовление блюд из жареной рыбы				6
17	Организация рабочего места для приготовления блюд из запеченной рыбы. Приготовление блюд из запеченной рыбы				6
18	Организация рабочего места для приготовления блюд из рыбной котлетной массы. Приготовление блюд из рыбной котлетной массы				6
19	Организация рабочего места для приготовления блюд из отварного мяса, сельскохозяйственной птицы. Приготовление блюд из отварного мяса, сельскохозяйственной птицы.				6
20	Организация рабочего места для приготовления из жареного мяса, сельскохозяйственной птицы. Приготовление блюд из жареного мяса, сельскохозяйственной птицы.				6
				Всего:	144

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
ПРАКТИЧЕСКОЙ ПОДГОТОВКИ (УЧЕБНАЯ ПРАКТИКА)
УП 03.01. УЧЕБНАЯ ПРАКТИКА ПРИГОТОВЛЕНИЕ, ОФОРМЛЕНИЕ И ПОДГОТОВКА
К РЕАЛИЗАЦИИ ХОЛОДНЫХ БЛЮД, КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ, ЗАКУСОК**

2025

Рабочая программа УП.03.01 Учебная практика. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок 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
Мещерякова Дарья Михайловна, преподаватель первой 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	17
6. КАЛЕНДАРНО-ТЕМАТИЧЕСКОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ	27

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

1.1. Место учебной практики в структуре основной профессиональной образовательной программы

Программа учебной практики является частью ООП по профессии СПО 43.01.09 «Повар, кондитер» в части освоения основного вида профессиональной деятельности: ВД 3 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок.

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», т. е. систематизация, обобщение, закрепление и углубление знаний и умений, формирование общих и профессиональных компетенций, приобретение практического опыта в рамках профессионального модуля: ПМ.03 «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	<ul style="list-style-type: none">– Подготовке, уборке рабочего места, выборе, подготовке к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;– выборе, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении, творческом оформлении, эстетичной подаче салатов, холодных 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	<ul style="list-style-type: none">– 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	<ul style="list-style-type: none">– Требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях

	<p>питания;</p> <ul style="list-style-type: none"> – виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; – ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения, методы приготовления, варианты оформления и подачи салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных; – нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении; – правила и способы сервировки стола, презентации салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных.
--	---

1.2.1 Распределение часов вариативной части ООП

Дополнительные знания, умения, практический опыт, компетенции	Кол-во часов	Обоснование включения в рабочую программу
<p>Обучающийся должен:</p> <p>иметь практический опыт:</p> <ul style="list-style-type: none"> – разработки холодных блюд из нерыбных продуктов моря; – расчет массы сырья и полуфабрикатов для приготовления холодных блюд из нерыбных продуктов моря; – проверки качества продуктов для приготовления холодных блюд из нерыбных продуктов моря; – организации технологического процесса приготовления холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента; – приготовления холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента с использованием различных технологий, оборудования и инвентаря: – сервировки и оформления холодных блюд из нерыбных продуктов моря; – сервировки и оформления холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента; <p>должен знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> – ассортимент холодных 	72	<i>По рекомендации работодателя</i>

<p>блюд из нерыбных продуктов моря;</p> <ul style="list-style-type: none"> – ассортимент холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента; – правила выбора продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления холодных закусок, блюд из нерыбных продуктов моря; – правила выбора продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления холодных закусок, блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента; – требования и основные критерии оценки качества продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления холодных блюд из нерыбных продуктов моря; – требования и основные критерии оценки качества продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента; – температурный и санитарный режим, правила приготовления холодных блюд из нерыбных продуктов моря; – технологию приготовления холодных блюд из нерыбных продуктов моря; – варианты комбинирования различных способов приготовления холодных блюд из нерыбных продуктов моря; – методы сервировки, способы и температура подачи холодных блюд из нерыбных продуктов моря; – варианты оформления холодных блюд из нерыбных продуктов моря; – требования к безопасности приготовления и хранения холодных блюд из 		
--	--	--

<p>нерыбных продуктов моря;</p> <ul style="list-style-type: none"> – риски в области безопасности процессов приготовления холодных блюд из нерыбных продуктов моря. <p>должен уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> – органолептически оценивать качество продуктов для приготовления холодных блюд из нерыбных продуктов моря; – использовать различные технологии приготовления сложных холодных блюд из нерыбных продуктов моря; – органолептически оценивать качество продуктов для приготовления холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента; – безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием для приготовления холодных блюд из нерыбных продуктов моря; – безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием для приготовления холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента; – оценивать качество и безопасность готовой холодной продукции различными методами. 		
---	--	--

Изучение вариативной части ПМ способствует формированию общих и профессиональных компетенции

ОК 01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам

ОК 04 Работать в коллективе, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами

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.

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 зачета.

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ПРОХОЖДЕНИЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

Результатом прохождения учебной практики является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности ВД 2 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, 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 традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения.
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 информационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК 10	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.
ОК 11	Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.

Профессиональные компетенции:

Код	Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций
ВД.3	Приготовление, оформление и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок
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.
--	---

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
УП.03. Учебная практика	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.	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.		5. Приготовление тапасов	6
	6.Приготовление, подготовка к реализации холодных блюд из рыбы, мяса, птицы		6. Приготовление Fingerfood	6
			7. Приготовление холодных блюд и закусок из овощей, яиц и грибов.	6
			8. Приготовление салатов	6

			из сырых овощей: из огурцов, из помидоров, из белокочанной капусты, Греческий, из редиса, зеленого лука	
			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. Приготовление салатов из морепродуктов (салат-коктейль с креветками, из кальмаров, из крабового мяса).	6
			13. Приготовление рыбных закусок из лосося, семги, кеты	6
			14. Приготовление щуки фаршированной	6
			15. Приготовление курицы «Галантин»	6
			16. Приготовление куриного рулета	6
			17. Приготовление закуски из мяса «Буженины»	6
			18. Приготовление	6

			заливного из мяса, языка, рыбы	
			19. Приготовление холодца, студня	6
			20. Приготовление рыбы под маринадом	6
			21. Приготовление сырной тарелки, оформление, подача	6
			22. Приготовление фруктовой тарелки с элементами карвинга	6
			23. Приготовление паштета из куриной печени	6
			24. Зачет	6

4. УСЛОВИЯ ОРГАНИЗАЦИИ И ПРОВЕДЕНИЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета:

Мобильный интерактивный класс "Иследователь"(в комплекте тумба метал. на колесах+ ноутбук 17 шт. (1)); Экран для проектора (1); Доска ученическая (1); Стенка 5 секций без антресолей (1); Стол двухтумбовый (1); Стол препараторский (1); Столик журнальный (1); Тумба для проекционных аппаратов (3); Проектор (1); МФУ (1); Компьютерное кресло (1); Стол компьютерный (1); Стол одно тумбовый (1); Стол ученический 2-х местный с регулировкой высоты (18); Стул рабочий (5); Стул ученический с регулировкой высоты (25).

Мастерская: «Поварское дело»;

Оборудование мастерской и рабочих мест мастерской: Мастерская «Поварское дело»: блендер стационарный (1); Монитор (1); Роутер Wi-Fi (1); Блендер погружной (1); Венчик Вардаген (4); весы настольные электронные (профессиональные) (4); Весы настольные электронные (4); гастроемкость из нержавеющей стали (24); Контейнер для мусора Лайма(8); Пирометр инфракрасный (4); Стол производственный (5); Стол ученический 2-х местный с регулировкой высоты (3); фритюрница (1); Шкаф шоковой заморозки (1); Аппарат упаковочный вакуумный (1); Зонт вытяжной (4); индукционная плита (16); Индукционная плита стационарная (1); куллер для воды (2); микроволновая печь (1); миксер планетарный (4); Монитор (1); мясорубка электрическая (4); пароконвектомат (4); погружной блендер (4); подставка для пароконвектомата (4); Профессиональная, электрическая точилка для ножей (1); Ротационный кипятильник ASV2 с ванной для термостата (1); Слайсер (1); Стеллаж (8); стол производственный 600x600x850 (4); Стол с моечной ванной, двухсекционный нержавеющ. с распашными дверцами (1); Холодильный шкаф (5); шкаф для стерилизации для ножей (1); шкаф морозильный (1); шкаф тепловой (диспенсер) для подогрева тарелок (1); Вешалка для одежды напольная (2); Куттер с подогревом (термомиксер) (1); Льдогенератор (1); Облучатель – рециркулятор (1); Полка настенная для разделочных досок (4); Полка настольная двойная (4); стол производственный 1800x600x850мм (2); Стол производственный (12); Стол с моечной ванной (4); Сушилка для овощей и фруктов (1); шкаф для сумок (2).

4.2. Учебно-методическое обеспечение обучения

Перечень используемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

4.2.1 Основные источники:

1. Авроров, В. А. Оборудование предприятий общественного питания и средства его оснащения: учебное пособие для среднего профессионального образования / В. А. Авроров. — Москва : Издательство Юрайт, 2024. — 548 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-18237-8. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/534580> (дата обращения: 05.02.2025).

2. Васильева, И. В. Физиология питания: учебник и практикум для среднего профессионального образования / И. В. Васильева, Л. В. Беркетова. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2025. — 235 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-16048-2. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/562041> (дата обращения: 05.02.2025).

3. Васюкова, Анна Тимофеевна. В20 Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции : учебник / А.Т. Васюкова. —

Москва : КНОРУС, 2024. — 208 с. — (Среднее профессиональное образование). ISBN 978-5-406-12451-2

4. Кусова, И. У., Контроль качества и безопасность продукции общественного питания : учебное пособие / И. У. Кусова, Н. А. Федотова, Т. Р. Любецкая, ; под ред. И. У. Кусовой. — Москва : КноРус, 2024. — 145 с. — ISBN 978-5-406-12339-3. — URL: <https://book.ru/book/951655> (дата обращения: 05.02.2025). — Текст : электронный.

5. Мацикова, О.В.. Современные технологии и инновации в сфере общественного питания : Учебное пособие / О.В. Мацикова — Минск : РИПО, 2022. — 264 с. — ISBN 978-985-895-002-6. — URL: <https://book.ru/book/955013> (дата обращения: 05.02.2025). — Текст : электронный.

6. Широкова, Л. О., Сборник задач и практических ситуаций по технологии продукции общественного питания : учебно-практическое пособие / Л. О. Широкова, А. В. Широков. — Москва : Русайнс, 2024. — 121 с. — ISBN 978-5-466-05134-6. — URL: <https://book.ru/book/952723> (дата обращения: 05.02.2025). — Текст : электронный.

7. Васюкова, А. Т., Современные тенденции развития специализированного питания : монография / А. Т. Васюкова, Р. А. Эдварс, М. В. Васюков. — Москва : Русайнс, 2023. — 168 с. — ISBN 978-5-466-02664-1. — URL: <https://book.ru/book/948766> (дата обращения: 05.02.2025). — Текст : электронный.

4.2.2 Дополнительные источники:

1. CHEFART. Коллекция лучших рецептов/[сост. Федотова Илона Юрьевна]. – М.: ООО «Издательский дом «Ресторанные ведомости», 2023 - 320 с.: ил.

2. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания, подведомственных Департаменту труда и социальной защиты населения г. Москвы : справочное издание / ; под ред. И. У. Кусовой, А. Т. Васюковой, Коллектив авторов. — Москва : Русайнс, 2024. — 179 с. — ISBN 978-5-466-08306-4. — URL: <https://book.ru/book/956541> (дата обращения: 05.02.2025). — Текст : электронный.

3. Семичева Г.П. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента: учебник для студ. учреждений среднего проф. образования / Г.П. Семичева 2-е изд., стер. – Издательский центр «Академия», 2024. – 240 с., — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-0054-1115-0. — (дата обращения: 05.02.2025).

4.2.3 Нормативные документы:

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/

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/

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/

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 3.1.</p> <p>Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами</p>	<p>– Выполнение всех действий по организации подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты (система ХАССП), требованиями охраны труда и техники безопасности:</p> <ul style="list-style-type: none"> – - оптимальный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, соответствие виду выполняемых работ (виду и способу приготовления холодной кулинарной продукции сложного ассортимента); – - рациональное размещение оборудования, инвентаря, посуды, инструментов, продуктов, полуфабрикатов, материалов на рабочем месте; – - точная оценка соответствия качества и безопасности продуктов, полуфабрикатов, материалов требованиям регламентов; – - соответствие распределения заданий между подчиненными в их квалификации; – - соответствие организации хранения сырья, продуктов, полуфабрикатов, готовой кулинарной продукции требованиям регламентов (соблюдение температурного режима, товарного соседства в холодильном оборудовании, правильность упаковки, складирования); 	<p>Оценка на практических и лабораторных занятиях при выполнении работ по учебной практике</p>

	<ul style="list-style-type: none"> – - соответствие методов подготовки к работе, эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов требованиям инструкций и регламентов по технике безопасности, охране труда, санитарии и гигиене; – - правильная, в соответствии с инструкциями, безопасная правка ножей; – - точность, соответствие заданию ведение расчетов потребности в сырье, продуктах; – - соответствие правилам оформления заявки на сырье, продукты. 	
<p>ПК 3.2.</p> <p>Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p>Практический опыт:</p> <p>приготовлении, хранении холодных соусов и заправок, их порционировании на раздаче</p> <p>Умения:</p> <p>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;</p> <p>выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи;</p> <p>взвешивать, измерять продукты, входящие в состав холодных соусов и заправок в соответствии с рецептурой;</p> <p>осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;</p> <p>использовать региональные продукты для приготовления холодных соусов и заправок</p> <p>Выбирать, применять, комбинировать методы приготовления холодных соусов и заправок:</p> <p>смешивать сливочное масло с наполнителями для получения масляных смесей;</p>	<p>Оценка на практических и лабораторных занятиях при выполнении работ по учебной практике</p>

<p>ПК 3.3.</p> <p>Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p>Практический опыт:</p> <p>приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации салатов 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:</p> <p>подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов;</p> <p>организовывать их хранение в процессе приготовления салатов;</p> <p>выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи;</p> <p>взвешивать, измерять продукты, входящие в состав салатов в соответствии с рецептурой;</p> <p>осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;</p> <p>использовать региональные продукты для приготовления салатов разнообразного ассортимента</p> <p>выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления салатов с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов:</p> <p>нарезать свежие и вареные овощи, свежие фрукты вручную и механическим способом;</p> <p>замачивать сушеную морскую капусту для набухания;</p>	
<p>ПК 3.4.</p> <p>Осуществлять приготовление,</p>	<p>Практический опыт:</p> <p>приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации бутербродов, холодных</p>	

<p>творческое оформление и подготовку к реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p> <p>ПК 3.5.</p> <p>Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с</p>	<p>закусок 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:</p> <p>подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов;</p> <p>организовывать их хранение в процессе приготовления бутербродов, холодных закусок;</p> <p>выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи;</p> <p>взвешивать, измерять продукты, входящие в состав бутербродов, холодных закусок в соответствии с рецептурой;</p> <p>осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;</p> <p>использовать региональные продукты для приготовления бутербродов, холодных закусок разнообразного ассортимента</p> <p>выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления бутербродов, холодных закусок с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов:</p> <p>Практический опыт:</p> <p>приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента;</p> <p>ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос,</p>	
--	---	--

<p>учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p> <p>ПК 3.6.</p> <p>Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса,</p>	<p>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</p> <p>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 свойств;</p> <p>Практический опыт:</p> <p>приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи разнообразного</p>	
---	---	--

<p>домашней птицы, дичи сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p>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, 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 продукты для приготовления холодных блюд кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи</p>	
---	---	--

Общие компетенции

Результаты обучения (освоенные общие компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
<p>ОК 01. 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 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, 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</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</p>

культурного контекста.		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 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	Демонстрация навыков использования информационных технологий в профессиональной деятельности;	Оценка умения применять средства информационных

информационные технологии в профессиональной деятельности.	анализ и оценка информации на основе применения профессиональных технологий, использование информационно-телекоммуникационной сети «Интернет» для реализации профессиональной деятельности	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

5.1 АТТЕСТАЦИОННЫЙ ЛИСТ ПРАКТИКАНТА ПО УЧЕБНОЙ ПРАКТИКЕ

БЮДЖЕТНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ
ХАНТЫ-МАНСИЙСКОГО АВТОНОМНОГО ОКРУГА - ЮГРЫ
«МЕЖДУРЕЧЕНСКИЙ АГРОПРОМЫШЛЕННЫЙ КОЛЛЕДЖ»

АТТЕСТАЦИОННЫЙ ЛИСТ ПРАКТИКАНТА ПО УЧЕБНОЙ ПРАКТИКЕ

_____ (фамилия, имя, отчество)

направление подготовки по специальности /профессии: _____

_____ (код и наименование специальности)

ПМ. «_____» _____ (наименование профессионального модуля)

группа _____ курс _____

форма обучения _____

с «_____» _____ 20__ года по «_____» _____ 20__ года;

прошел(а) _____ практику

(вид практики: учебная/производственная/преддипломная)

в колледже/в организации _____

_____ (наименование организации, предприятия)

под руководством _____

(ФИО должность руководителя практики)

за время прохождения практической подготовке у обучающегося были сформированы профессиональные компетенции (элементы компетенции)

Наименование компетенции	сформированность компетенции (элемента компетенции)*	
	сформирована	не сформирована
ПК		
ПК		

*отметить знаком «+» в нужной графе

Уровень теоретической подготовки: _____

Освоенные виды работ, качество, самостоятельность, интерес, инициатива: _____

Трудовая дисциплина и соблюдение техники безопасности: _____

Итоговая оценка за прохождение учебной практики: _____

Особые замечания и предложения руководителя практики _____

Руководитель по практической

подготовки:

_____/ _____/

(Ф.И.О.) МП (подпись)

6. КАЛЕНДАРНО-ТЕМАТИЧЕСКОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ

КАЛЕНДАРНО – ТЕМАТИЧЕСКОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ на 20__ – 20__ учебный год
 по Учебной практике 03.01. по профессии 43.01.09 «Повар, кондитер» группа _____
наименование дисциплины *код, наименование профессии/ специальности* *номер группы*

(общее количество часов: 144)

№	Тема урока	Домашнее задание	КЭС	КПУ	Часов
1	Организация работы в холодном цехе при приготовлении холодных блюд и закусок.				6
2	Приготовление бутербродов и гамбургеров. Приготовление закрытых бутербродов (сэндвичи).				6
3	Приготовление закусочных бутербродов (канапе)				6
4	Приготовление горячих бутербродов (на крутоне, в слоеном тесте, в лаваше)				6
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	Приготовление салатов из морепродуктов (салат-коктейль с креветками, из кальмаров, из крабового мяса).				6

13	Приготовление рыбных закусок из лосося, семги, кеты				6
14	Приготовление щуки фаршированной				6
15	Приготовление курицы «Галантин»				6
16	Приготовление куриного рулета				6
17	Приготовление закуска из мяса «Буженины»				6
18	Приготовление заливного из мяса, языка, рыбы				6
19	Приготовление холодца, студня				6
20	Приготовление рыбы под маринадом				6
21	Приготовление сырной тарелки, оформление, подача				6
22	Приготовление фруктовой тарелки с элементами карвинга				6
23	Приготовление паштета из куриной печени				6
24	Зачет				6
				Всего:	144

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРАКТИЧЕСКОЙ ПОДГОТОВКИ
(УЧЕБНАЯ ПРАКТИКА)
УП.04. УЧЕБНАЯ ПРАКТИКА
ПМ.04 ПРИГОТОВЛЕНИЕ, ОФОРМЛЕНИЕ И ПОДГОТОВКА К
РЕАЛИЗАЦИИ ХОЛОДНЫХ И ГОРЯЧИХ СЛАДКИХ БЛЮД,
ДЕСЕРТОВ, НАПИТКОВ РАЗНООБРАЗНОГО АССОРТИМЕНТА**

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:

Мещерякова Дарья Михайловна, преподаватель первой квалификационной категории

Улыбина Наталья Геннадьевна, преподаватель высшей квалификационной категории

СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАС ПОРТ 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
6. КАЛЕНДАРНО-ТЕМАТИЧЕСКОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ	22

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; ведении расчетов с потребителями.
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 144 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, 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 традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения.
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 информационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК 10	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.
ОК 11	Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.

Профессиональные компетенций:

Код	Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций
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.

2.1. Распределение часов вариативной части ООП

Дополнительные знания, умения, практический опыт, компетенции	Кол-во часов	Обоснование включения в рабочую программу
<p>Обучающийся должен:</p> <p>иметь практический опыт: выборе, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении, творческом оформлении, эстетичной подаче холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных;</p> <p>должен знать: 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>должен уметь: выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных;</p>	36	<i>По рекомендации работодателя</i>

Изучение вариативной части ПМ способствует формированию общих и профессиональных компетенции

ОК 01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.

ОК 03 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.

ОК 04 Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.

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

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
УП.04. Учебная практика	<ol style="list-style-type: none"> 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, 	<p>МДК 04.01. Организация приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков.</p> <p>МДК 04.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков.</p>	Приготовление, оформление холодных сладких блюд и десертов: натуральные фрукты и ягоды	6
			Приготовление, оформление компотов и фруктов в сиропе	6
			Приготовление и оформление киселей	6
			Приготовление желе	6
			Приготовление муссов	6
			Приготовление самбуков	6
			Приготовление различных кремов	6
			Приготовление мороженого	6
			Приготовление холодных десертов сложного приготовления (многослойное желе)	6
			Приготовление холодных десертов сложного приготовления	6

<p>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>		(панна котта)	
		Приготовление холодных десертов сложного приготовления на основе выпеченных полуфабрикатов)	6
		Приготовление холодных десертов сложного приготовления (чизкейк)	6
		Приготовление горячих блюд и десертов: суфле, пудинг.	6
		Приготовление горячих блюд и десертов: шарлотка.	6
		Приготовление горячих блюд и десертов: штрудель.	6
		Приготовление блинчиков	6
		Приготовление фламбированных фруктов	6
		Приготовление тирамиссу	6
		Приготовление холодных напитков: свежавыжатые соки, фруктово-ягодные прохладительные напитки	6
		Приготовление	6

			лимонадов, смузи, морсов	
			Приготовление холодного и горячего чая, кофе	6
			Приготовление коктейлей на основе молочных продуктов	6
			Приготовление горячего напитка: сбитень, глинтвейн	6
			Приготовление отвара	4
			Зачет	2

4. УСЛОВИЯ ОРГАНИЗАЦИИ И ПРОВЕДЕНИЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета:

Мобильный интерактивный класс "Исследователь"(в комплекте тумба метал. на колесах+ ноутбук 17 шт. (1)); Экран для проектора (1); Доска ученическая (1); Стенка 5 секций без антресолей (1); Стол двухтумбовый (1); Стол препараторский (1); Столик журнальный (1); Тумба для проекционных аппаратов (3); Проектор (1); МФУ (1); Компьютерное кресло (1); Стол компьютерный (1); Стол одно тумбовый (1); Стол ученический 2-х местный с регулировкой высоты (18); Стул рабочий (5); Стул ученический с регулировкой высоты (25).

Мастерская: «Поварское дело»;

Оборудование мастерской и рабочих мест мастерской: Мастерская «Поварское дело»: блендер стационарный (1); Монитор (1); Роутер Wi-Fi (1); Блендер погружной (1); Венчик Вардаген (4); весы настольные электронные (профессиональные) (4); Весы настольные электронные (4); гастроемкость из нержавеющей стали (24); Контейнер для мусора Лайма(8); Пирометр инфракрасный (4); Стол производственный (5); Стол ученический 2-х местный с регулировкой высоты (3); фритюрница (1); Шкаф шоковой заморозки (1); Аппарат упаковочный вакуумный (1); Зонт вытяжной (4); индукционная плита (16); Индукционная плита стационарная (1); куллер для воды (2); микроволновая печь (1); миксер планетарный (4); Монитор (1); мясорубка электрическая (4); пароконвектомат (4); погружной блендер (4); подставка для пароконвектомата (4); Профессиональная, электрическая точилка для ножей (1); Ротационный кипятильник ASV2 с ванной для термостата (1); Слайсер (1); Стеллаж (8); стол производственный 600x600x850 (4); Стол с моечной ванной, двухсекционный нержавеющ. с распашными дверцами (1); Холодильный шкаф (5); шкаф для стерилизации для ножей (1); шкаф морозильный (1); шкаф тепловой (диспенсер) для подогрева тарелок (1); Вешалка для одежды напольная (2); Куттер с подогревом (термомиксер) (1); Льдогенератор (1); Облучатель – рециркулятор (1); Полка настенная для разделочных досок (4); Полка настольная двойная (4); стол производственный 1800x600x850мм (2); Стол производственный (12); Стол с моечной ванной (4); Сушилка для овощей и фруктов (1); шкаф для сумок (2).

4.2. Учебно-методическое обеспечение обучения

Перечень используемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

4.2.1 Основные источники:

1. Васюкова А.Т. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента: учебник / А.Т. Васюкова, А.А. Славянский ; под ред. А.Т. Васюковой. — Москва: КНОРУС, 2025. — 192 с. — ISBN 978-5-406-14149-6 (Среднее профессиональное образование).

2. Васюкова, А. Т., Прогрессивные технологии в индустрии питания: сборник статей / А. Т. Васюкова, ; под ред. И. У. Кусовой, Коллектив авторов. — Москва: Русайнс, 2023. — 244 с. — ISBN 978-5-466-04630-4. — URL: <https://book.ru/book/952118> (дата обращения: 05.02.2025). — Текст: электронный.

3. Володина М.В. Организация хранения и контроль запасов и сырья: учебник для студ. учреждений среднего проф. образования / М.В. Володина, Т.А. Сопачева. – М.6 Издательский центр «Академия», 2024. – 192 с., — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-7695-9043-6. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/563242> (дата обращения: 05.02.2025).

4. Данильченко С.А. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих десертов : учебник / С.А. Данильченко, О.Е. Саенко. — Москва: КНОРУС, 2025. — 224 с. — ISBN 978-5-406-14001-7 (Среднее профессиональное образование). URL: <https://urait.ru/bcode/563242> (дата обращения: 05.02.2025).

5. Кусова, И. У., Контроль качества и безопасность продукции общественного питания : учебное пособие / И. У. Кусова, Н. А. Федотова, Т. Р. Любецкая, ; под ред. И. У. Кусовой. — Москва : КноРус, 2024. — 145 с. — ISBN 978-5-406-12339-3. — URL: <https://book.ru/book/951655> (дата обращения: 05.02.2025). — Текст : электронный.

6. Мацикова, О.В.. Современные технологии и инновации в сфере общественного питания : Учебное пособие / О.В. Мацикова — Минск : РИПО, 2022. — 264 с. — ISBN 978-985-895-002-6. — URL: <https://book.ru/book/955013> (дата обращения: 05.02.2025). — Текст : электронный.

4.2.2 Дополнительные источники:

1. Пасько О.В. Технология продукции общественного питания. Лабораторный практикум : учебное пособие для среднего профессионального образования / О. В. Пасько, О. В. Автюхова. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2025. — 242 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-20663-0. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/558548> (дата обращения: 05.02.2025).

2. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания, подведомственных Департаменту труда и социальной защиты населения г. Москвы: справочное издание /; под ред. И. У. Кусовой, А. Т. Васюковой, Коллектив авторов. — Москва: Русайнс, 2024. — 179 с. — ISBN 978-5-466-08306-4. — URL: <https://book.ru/book/956541> (дата обращения: 05.02.2025). — Текст: электронный.

3. Технологии пищевых производств. Сушка сырья: учебное пособие для среднего профессионального образования / Г. И. Касьянов, Г. В. Семенов, В. А. Грицких, Т. Л. Троянова. — 3-е изд., испр. и доп. — Москва: Издательство Юрайт, 2024. — 116 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-14040-8. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/539167> (дата обращения: 05.02.2025).

4. Энциклопедия питания. Том 10. Ресторанный сервис и этикет: справочное издание / А. И. Черевко, В. М. Михайлов, Н. Ю. Балацкая [и др.] ; под общ. ред. А. И. Черевко, В. М. Михайлов. — Москва: КноРус, 2024. — 176 с. — ISBN 978-5-406-12137-5. — URL: <https://book.ru/book/950613> (дата обращения: 05.02.2025). — Текст: электронный

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/

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/

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/

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
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.	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">– адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, соответствие виду выполняемых работ (виду и способу механической и термической кулинарной обработки);– рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, инструментов, сырья, материалов;– соответствие содержания рабочего места требованиям стандартов чистоты, охраны труда, техники безопасности;– своевременное проведение текущей уборки рабочего места повара;– рациональный выбор и адекватное использование моющих и дезинфицирующих средств;– правильное выполнение работ по уходу за весоизмерительным оборудованием;– соответствие методов мытья	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"> – соответствие организации хранения продуктов, полуфабрикатов, готовой горячей кулинарной продукции требованиям к их безопасности для жизни и здоровья человека (соблюдение температурного режима, товарного соседства в холодильном оборудовании, правильность охлаждения, замораживания для хранения, упаковки на вынос, складирования); – соответствие методов подготовки к работе, эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов требованиям инструкций и регламентов по технике безопасности, охране труда, санитарии и гигиене; – правильная, в соответствии с инструкциями, безопасная правка ножей; – точность, соответствие заданию расчета потребности в продуктах, полуфабрикатах; <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"> – адекватный выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов, в том числе специй, приправ, точное распознавание недоброкачественных продуктов; 	<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>	<p>– соответствие потерь при приготовлении холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков действующим нормам; – оптимальность процесса приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков (экономия ресурсов: продуктов, времени, энергетических затрат и т.д., соответствие выбора способов и техник приготовления рецептуре, особенностям заказа);</p>	<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>– профессиональная демонстрация навыков работы с ножом; – 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;</p>	<p>Экспертное наблюдение выполнения работ на практических занятиях,</p>
<p>ПК 4.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента.</p>	<p>– соответствие процессов приготовления и подготовки к реализации стандартам чистоты, требованиям охраны труда и техники безопасности:</p> <ul style="list-style-type: none"> • 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>– соответствие времени выполнения работ нормативам; – соответствие массы холодных и горячих сладких блюд, десертов,</p>	

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

руководством, клиентами.		
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 культуры для	Развитие спортивного воспитания, успешное выполнение нормативов Всероссийского физкультурно-спортивного комплекса "Готов к труду и обороне" (ГТО); укрепление	Участие в спортивно-массовых мероприятиях, проводимых образовательными организациями,

сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.	здоровья и профилактика общих и профессиональных заболеваний, пропаганда здорового образа жизни.	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

5.1 АТТЕСТАЦИОННЫЙ ЛИСТ ПРАКТИКАНТА ПО УЧЕБНОЙ ПРАКТИКЕ
БЮДЖЕТНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ
ХАНТЫ-МАНСКИЙСКОГО АВТОНОМНОГО ОКРУГА - ЮГРЫ
«МЕЖДУРЕЧЕНСКИЙ АГРОПРОМЫШЛЕННЫЙ КОЛЛЕДЖ»

АТТЕСТАЦИОННЫЙ ЛИСТ ПРАКТИКАНТА ПО УЧЕБНОЙ ПРАКТИКЕ

 (фамилия, имя, отчество)

направление подготовки по специальности /профессии: _____

 (код и наименование специальности)

ПМ. «_____»
 (наименование профессионального модуля)

группа _____ курс _____

форма обучения _____

с «_____» _____ 20__ года по «_____» _____ 20__ года;

прошел(а) _____ практику

(вид практики: учебная/производственная/преддипломная)

в колледже/в организации _____

 (наименование организации, предприятия)

под руководством _____

 (ФИО должность руководителя практики)

за время прохождения практической подготовке у обучающегося были сформированы профессиональные компетенции (элементы компетенции)

Наименование компетенции	сформированность компетенции (элемента компетенции)*	
	сформирована	не сформирована
ПК		
ПК		

*отметить знаком «+» в нужной графе

Уровень теоретической подготовки: _____

Освоенные виды работ, качество, самостоятельность, интерес, инициатива: _____

Трудовая дисциплина и соблюдение техники безопасности: _____

Итоговая оценка за прохождение учебной практики: _____

Особые замечания и предложения руководителя практики _____

Руководитель по практической

подготовки:

_____/_____/_____

(Ф.И.О.) МП (подпись)

6. КАЛЕНДАРНО-ТЕМАТИЧЕСКОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ

КАЛЕНДАРНО-ТЕМАТИЧЕСКОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ на 20__ – 20__ учебный год

По ПМ.04 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента по профессии 43.01.09 «Повар, кондитер» группа_____

(общее количество часов: 144)

№	Тема урока	Домашнее задание	КЭС	КПУ	Часов
1.	Приготовление, оформление холодных сладких блюд и десертов: натуральные фрукты и ягоды				6
2.	Приготовление, оформление компотов и фруктов в сиропе				6
3.	Приготовление и оформление киселей				6
4.	Приготовление желе				6
5.	Приготовление муссов				6
6.	Приготовление самбуков				6
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.	Приготовление холодных десертов сложного приготовления (чизкейк)				6
13.	Приготовление горячих блюд и десертов: суфле, пудинг.				6
14.	Приготовление горячих блюд и десертов: шарлотка.				6

15.	Приготовление горячих блюд и десертов: штрудель.				6
16.	Приготовление блинчиков				6
17.	Приготовление фламбированных фруктов				6
18.	Приготовление тирамиссу				6
19.	Приготовление холодных напитков: свежевыжатые соки, фруктово-ягодные прохладительные напитки				6
20.	Приготовление лимонадов, смузи, морсов				6
21.	Приготовление холодного и горячего чая, кофе				6
22.	Приготовление коктейлей на основе молочных продуктов				6
23.	Приготовление горячего напитка: сбитень, глинтвейн				6
24.	Приготовление отвара				4
25.	Зачет				2
				Всего:	144

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
ПРАКТИЧЕСКОЙ ПОДГОТОВКИ (УЧЕБНАЯ ПРАКТИКА)
УП 05.01. ПРИГОТОВЛЕНИЕ, ОФОРМЛЕНИЕ И ПОДГОТОВКА К РЕАЛИЗАЦИИ
ХЛЕБОБУЛОЧНЫХ, МУЧНЫХ КОНДИТЕРСКИХ ИЗДЕЛИЙ РАЗНООБРАЗНОГО
АССОРТИМЕНТА**

2025

Рабочая программа УП.05.01 Учебная практика. Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 «Повар, кондитер», 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
Мещерякова Дарья Михайловна, преподаватель первой квалификационной категории

СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	4
2. РЕЗУЛЬТАТЫ ПРОХОЖДЕНИЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	7
3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	9
4. УСЛОВИЯ ОРГАНИЗАЦИИ И ПРОВЕДЕНИЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	13
5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	16
6. КАЛЕНДАРНО-ТЕМАТИЧЕСКОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ	24

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

1.1. Место учебной практики в структуре основной профессиональной образовательной программы

Программа учебной практики является частью ООП по профессии СПО 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 хлебобулочных, мучных кондитерских 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.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	<ul style="list-style-type: none">– подготовке, уборке рабочего места, выборе, подготовке к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;– выборе, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов;– приготовлении, 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	<ul style="list-style-type: none">– 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;

<p>знать</p>	<ul style="list-style-type: none"> – требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания; – виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; – ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; – методы подготовки сырья, продуктов, приготовления теста, отделочных полуфабрикатов, формовки, варианты оформления, правила и способы презентации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе региональных; – правила применения ароматических, красящих веществ, сухих смесей и готовых отделочных полуфабрикатов промышленного производства; – способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении.
--------------	---

1.2.1 Распределение часов вариативной части ООП

Дополнительные знания, умения, практический опыт, компетенции	Кол-во часов	Обоснование включения в рабочую программу
<p>Обучающийся должен:</p> <p>иметь практический опыт:</p> <ul style="list-style-type: none"> – приготовлении, подготовке к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе региональных <p>должен знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> – методы подготовки сырья, продуктов, приготовления теста, отделочных полуфабрикатов, формовки, варианты оформления, правила и способы презентации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе региональных; – правила применения ароматических, красящих веществ, сухих смесей и готовых отделочных полуфабрикатов промышленного производства <p>должен уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> – выбирать, применять, комбинировать способы подготовки сырья, замеса теста, приготовления фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов, формования, выпечки, отделки 	<p>72</p>	<p><i>По рекомендации работодателя</i></p>

<p>хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; – хранить, порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос готовые изделия с учетом требований к безопасности</p>		
---	--	--

Изучение вариативной части ПМ способствует формированию общих и профессиональных компетенции

ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам

ПК 5.3 Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента.

ПК 5.4 Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента.

ПК 5.5 Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента.

1.3. Количество часов на прохождение учебной практики:

Рабочая программа рассчитана на прохождение студентами учебной практики в объеме 216 часов.

Распределение разделов и тем по часам приведено в тематическом плане.

Базой практики является образовательная организация.

Итоговая аттестация проводится в форме зачета.

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ПРОХОЖДЕНИЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

Результатом прохождения учебной практики является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности ВД 2 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, 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 традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения.
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 информационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК 10	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.
ОК 11	Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.

Профессиональные компетенции:

Код	Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций
ВД 5	Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента
ПК 5.1.	Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами.
ПК 5.2	Осуществлять приготовление и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.
ПК 5.3	Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента.
ПК 5.4	Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента.

ПК 5.5	Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента.
--------	--

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
УП.05. Учебная практика	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. 2. Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий 3. Проверка соответствия количества и качества поступивших продуктов накладной. 4. Выбор, подготовка дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости с основным продуктом. 5. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. Изменение	МДК. 05.01 Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий МДК. 05.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий МДК. 05.03 Процессы приготовления, подготовки к реализации осетинских пирогов МДК 05.04 Рисование и лепка	Тема1 Приготовление сиропов и отделочных полуфабрикатов на их основе.	6
			Тема 2 Приготовление глазури	6
			Тема 3 Приготовление, назначение и подготовка к использованию кремов	6
			Тема 4. Приготовление сахарной мастики и марципана.	6
			Тема 5 Приготовление посыпок и крошки	6
			Тема 6 Приготовление начинок и фаршей для хлебобулочных изделий.	6
			Тема 7 Приготовление и оформление хлебобулочных изделий и хлеба из дрожжевого и безопарного теста.	6
			Тема8 Приготовление и	6

<p>закладки продуктов 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</p>	оформление хлебобулочных изделий и хлеба из дрожжевого опарного теста.	
	Тема 9. Приготовление и оформление пирогов	6
	Тема 10. Приготовление и оформление пиццы	6
	Тема 11 Приготовление и оформление кулебяки	6
	Тема 12. Приготовление кексов, куличей, ромовой баба	6
	Тема 13. Приготовление изделий жаренных в жире	6
	Тема 14 Приготовление блинов, оладий	6
	Приготовление и оформление мучных кондитерских изделий из пресного теста.	6
	Тема 16 Приготовление и оформление мучных кондитерских изделий из пресного слоеного теста.	6
	Тема 17. Приготовление изделий из вафельного теста	6
	Тема 18 Приготовление и оформление мучных кондитерских изделий из сдобного пресного теста.	6
	Тема 19 Приготовление и	6

<p>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 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</p>	оформление мучных кондитерских изделий из пряничного теста.	
	Тема 20 Приготовление и оформление мучных кондитерских 6 8 изделий из песочного теста.	6
	Тема 21 Приготовление и оформление мучных кондитерских изделий из бисквитного теста.	6
	Тема 22 Приготовление и оформление мучных кондитерских изделий из заварного теста	6
	Тема 23. Приготовление изделий из воздушного и воздушно-орехового теста.	6
	Тема 24. Приготовление изделий из миндального теста.	6
	Тема 25 Приготовление, оформление и подготовка к реализации пирожных.	6
	Тема 26 Приготовление, оформление и подготовка к реализации тортов	6
	Тема 27. Приготовление фруктовых и легких обезжиренных тортов и	6

<p>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 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>	пирожных	
	Тема 28 Темперирование шоколада. Приготовление украшений из шоколада.	6
	Тема 29 приготовление шоколадных конфет корпусных и нарезных	6
	Тема 30 Приготовление карамели и украшений из нее.	6
	Тема 31 Приготовление карамели и украшений из нее.	6
	Тема 32 Приготовление осетинских пирогов треугольных	6
	Тема 33 Приготовление осетинского пирога «Када»	6
	Тема 34 Приготовление осетинских пирогов с сыром, картофелем, фасолью	6
	Тема 35 Приготовление осетинского пирога «Фаеткуджын»	6
	Дифференцированный зачет	6

4. УСЛОВИЯ ОРГАНИЗАЦИИ И ПРОВЕДЕНИЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета:

Мобильный интерактивный класс "Иследователь"(в комплекте тумба метал. на колесах+ ноутбук 17 шт. (1)); Экран для проектора (1); Доска ученическая (1); Стенка 5 секций без антресолей (1); Стол двухтумбовый (1); Стол препараторский (1); Столик журнальный (1); Тумба для проекционных аппаратов (3); Проектор (1); МФУ (1); Компьютерное кресло (1); Стол компьютерный (1); Стол одно тумбовый (1); Стол ученический 2-х местный с регулировкой высоты (18); Стул рабочий (5); Стул ученический с регулировкой высоты (25).

Мастерская: «Поварское дело»;

Оборудование мастерской и рабочих мест мастерской: Мастерская «Поварское дело»: блендер стационарный (1); Монитор (1); Роутер Wi-Fi (1); Блендер погружной (1); Венчик Вардаген (4); весы настольные электронные (профессиональные) (4); Весы настольные электронные (4); гастроемкость из нержавеющей стали (24); Контейнер для мусора Лайма(8); Пирометр инфракрасный (4); Стол производственный (5); Стол ученический 2-х местный с регулировкой высоты (3); фритюрница (1); Шкаф шоковой заморозки (1); Аппарат упаковочный вакуумный (1); Зонт вытяжной (4); индукционная плита (16); Индукционная плита стационарная (1); куллер для воды (2); микроволновая печь (1); миксер планетарный (4); Монитор (1); мясорубка электрическая (4); пароконвектомат (4); погружной блендер (4); подставка для пароконвектомата (4); Профессиональная, электрическая точилка для ножей (1); Ротационный кипятильник ASV2 с ванной для термостата (1); Слайсер (1); Стеллаж (8); стол производственный 600x600x850 (4); Стол с моечной ванной, двухсекционный нержавеющ. с распашными дверцами (1); Холодильный шкаф (5); шкаф для стерилизации для ножей (1); шкаф морозильный (1); шкаф тепловой (диспенсер) для подогрева тарелок (1); Вешалка для одежды напольная (2); Куттер с подогревом (термомиксер) (1); Льдогенератор (1); Облучатель – рециркулятор (1); Полка настенная для разделочных досок (4); Полка настольная двойная (4); стол производственный 1800x600x850мм (2); Стол производственный (12); Стол с моечной ванной (4); Сушилка для овощей и фруктов (1); шкаф для сумок (2).

4.2. Учебно-методическое обеспечение обучения

Перечень используемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

4.2.1 Основные источники:

1. Васюкова, Анна Тимофеевна. В20 Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. Практикум + eПриложение: тесты : учеб но-практическое пособие / А.Т. Васюкова, Т.С. Жилина. — Москва : КНОРУС, 2024. — 326 с. — (Среднее профессиональное образование). ISBN 978-5-406-12154-2

2. Васюкова, Анна Тимофеевна. В20 Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий : учебник / А.Т. Васюкова. — Москва: КНОРУС, 2024. — 248 с. — (Среднее профессиональное образование). ISBN 978-5-406-12865-7

3. 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.

4. Кащенко, В. Ф. Оборудование предприятий общественного питания : учебное пособие / В.Ф. Кащенко, Р.В. Кащенко. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : ИНФРА-М, 2021. — 373 с. — (Среднее профессиональное образование). - ISBN 978-5-16-

014118-3. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1141778> – Режим доступа: по подписке.

5. Кусова, И. У., Контроль качества и безопасность продукции общественного питания : учебное пособие / И. У. Кусова, Н. А. Федотова, Т. Р. Любецкая, ; под ред. И. У. Кусовой. — Москва : КноРус, 2024. — 145 с. — ISBN 978-5-406-12339-3. — URL: <https://book.ru/book/951655> (дата обращения: 05.02.2025). — Текст : электронный.

6. Мацикова, О.В.. Современные технологии и инновации в сфере общественного питания : Учебное пособие / О.В. Мацикова — Минск : РИПО, 2022. — 264 с. — ISBN 978-985-895-002-6. — URL: <https://book.ru/book/955013> (дата обращения: 05.02.2025). — Текст : электронный.

7. 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.

8. 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.

9. 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.

10. 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.

11. Ткачева, Г. В., Пекарь. Основы профессиональной деятельности : учебно-практическое пособие / Г. В. Ткачева, Н. И. Селина, Н. В. Шестакова. — Москва : КноРус, 2023. — 302 с. — ISBN 978-5-406-11607-4. — URL: <https://book.ru/book/949314> — Текст : электронный.

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

13. 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.

14. Чижикова, О. Г. Технология производства хлеба и хлебобулочных изделий : учебник для среднего профессионального образования / О. Г. Чижикова, Л. О. Коршенко. — 3-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2025. — 252 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-15863-2. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/562272> (дата обращения: 05.02.2025).

4.2.2 Дополнительные источники:

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

2. <http://pravo.gov.ru/proxy/ips/?docbody=&nd=102063865&rdk=&backlink=1>

4.2.3 Нормативные документы:

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/

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/

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/

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. Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами.</p>	<p>Выполнение всех действий по организации и содержанию рабочего места кондитера в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты (система ХАССП), требованиями охраны труда и техники безопасности:</p> <ul style="list-style-type: none"> – адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, соответствие виду выполняемых работ (подготовки сырья, замеса теста, выпечки, отделки, комплектования готовой продукции); – рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, инструментов, сырья, материалов; – соответствие содержания рабочего места требованиям стандартов чистоты, охраны труда, техники безопасности; – своевременное проведение текущей уборки рабочего места кондитера; – правильное выполнение работ по уходу за весоизмерительным оборудованием; – соответствие методов мытья (вручную и в посудомоечной машине), организации хранения кухонной посуды и производственного инвентаря, инструментов инструкциям, регламентам; – соответствие организации хранения продуктов, отделочных 	<p>Оценка на практических и лабораторных занятиях при выполнении работ по учебной практике</p>

	<p>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"> – соответствие методов подготовки к работе, эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов требованиям инструкций и регламентов по технике безопасности, охране труда, санитарии и гигиене; – правильная, в соответствии с инструкциями, безопасная подготовка инструментов; – точность, соответствие заданию расчета потребности в продуктах, полуфабрикатах; <ul style="list-style-type: none"> – соответствие оформления заявки на продукты действующим правилам 	
<p>ПК 5.2 Осуществлять приготовление и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.</p> <p>ПК 5.3 Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента.</p>	<p>- Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий:</p> <ul style="list-style-type: none"> – адекватный выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов, в том числе вкусовых, ароматических, красящих веществ, точное распознавание недоброкачественных продуктов; – соответствие потерь при приготовлении, подготовке к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий действующим нормам; – оптимальность процесса приготовления реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий (экономия ресурсов: продуктов, времени, энергетических затрат и т.д., 	<p>Оценка на практических и лабораторных занятиях при выполнении работ по учебной практике</p>

<p>ПК 5.4 Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента.</p>	<p>соответствие выбора способов и техник приготовления рецептуре, особенностям заказа);</p> <ul style="list-style-type: none"> – 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; – соответствие процессов приготовления и подготовки к реализации стандартам чистоты, требованиям охраны труда и техники безопасности: 	
<p>ПК 5.5 Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • 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 хлебобулочных, мучных кондитерских изделий требованиям рецептуры, меню, особенностям заказа; – точность расчетов закладки продуктов при изменении выхода хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, 	

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

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 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 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, 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,</p>

		в устной и письменной форме, проявление толерантности в коллективе
<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</p>	<p>Демонстрация навыков использования информационных технологий в профессиональной деятельности; анализ и оценка информации на основе</p>	<p>Оценка умения применять средства информационных технологий для решения</p>

профессиональной деятельности.	применения профессиональных технологий, использование информационно-телекоммуникационной сети «Интернет» для реализации профессиональной деятельности	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

5.1 АТТЕСТАЦИОННЫЙ ЛИСТ ПРАКТИКАНТА ПО УЧЕБНОЙ ПРАКТИКЕ

БЮДЖЕТНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ
ХАНТЫ-МАНСИЙСКОГО АВТОНОМНОГО ОКРУГА - ЮГРЫ
«МЕЖДУРЕЧЕНСКИЙ АГРОПРОМЫШЛЕННЫЙ КОЛЛЕДЖ»

АТТЕСТАЦИОННЫЙ ЛИСТ ПРАКТИКАНТА ПО УЧЕБНОЙ ПРАКТИКЕ

_____ (фамилия, имя, отчество)

направление подготовки по специальности /профессии:

_____ (код и наименование специальности)

ПМ. _____ «_____» _____ (наименование профессионального модуля)

группа _____ курс _____

форма обучения _____

с «_____» _____ 20__ года по «_____» _____ 20__ года;

прошел(а) _____ практику

(вид практики: учебная/производственная/преддипломная)

в колледже/в организации _____

_____ (наименование организации, предприятия)

под руководством _____

(Ф.И.О. должность руководителя практики)

за время прохождения практической подготовки у обучающегося были сформированы профессиональные компетенции (элементы компетенции)

Наименование компетенции	сформированность компетенции (элемента компетенции)*	
	сформирована	не сформирована
ПК		
ПК		

*отметить знаком «+» в нужной графе

Уровень теоретической подготовки: _____

Освоенные виды работ, качество, самостоятельность, интерес, инициатива: _____

Трудовая дисциплина и соблюдение техники безопасности: _____

Итоговая оценка за прохождение учебной практики: _____

Особые замечания и предложения руководителя практики _____

Руководитель по практической

подготовки:

_____/_____

(Ф.И.О.) МП (подпись)

6. КАЛЕНДАРНО-ТЕМАТИЧЕСКОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ

КАЛЕНДАРНО – ТЕМАТИЧЕСКОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ на 20__ – 20__ учебный год
 по Учебной практике 05.01. по профессии 43.01.09 «Повар, кондитер» группа _____
наименование дисциплины *код, наименование профессии/ специальности* *номер группы*

(общее количество часов: 216)

№	Тема урока	Домашнее задание	КЭС	КПУ	Часов
1	Приготовление сиропов и отделочных полуфабрикатов на их основе.				6
2	Приготовление глазури				6
3	Приготовление, назначение и подготовка к использованию кремов				6
4	Приготовление сахарной мастики и марципана.				6
5	Приготовление посыпок и крошки				6
6	Приготовление начинок и фаршей для хлебобулочных изделий.				6
7	Приготовление и оформление хлебобулочных изделий и хлеба из дрожжевого и без опарного теста.				6
8	Приготовление и оформление хлебобулочных изделий и хлеба из дрожжевого опарного теста.				6
9	Приготовление и оформление пирогов				6
10	Приготовление и оформление пиццы				6
11	Приготовление и оформление кулебяки				6
12	Приготовление кексов, куличей, ромовой баба				6
13	Приготовление изделий жаренных в жире				6
14	Приготовление блинов, оладий				6
15	Приготовление и оформление мучных кондитерских изделий из				6

	пресного теста.				
16	Приготовление и оформление мучных кондитерских изделий из пресного слоеного теста.				6
17	Приготовление изделий из вафельного теста				6
18	Приготовление и оформление мучных кондитерских изделий из сдобного пресного теста.				6
19	Приготовление и оформление мучных кондитерских изделий из пряничного теста.				6
20	Приготовление и оформление мучных кондитерских 6 8 изделий из песочного теста.				6
21	Приготовление и оформление мучных кондитерских изделий из бисквитного теста.				6
22	Приготовление и оформление мучных кондитерских изделий из заварного теста				6
23	Приготовление изделий из воздушного и воздушно-орехового теста.				6
24	Приготовление изделий из миндального теста.				6
25	Приготовление, оформление и подготовка к реализации пирожных.				6
26	Приготовление, оформление и подготовка к реализации тортов				6
27	Приготовление фруктовых и легких обезжиренных тортов и пирожных				6
28	Темперирование шоколада. Приготовление украшений из шоколада.				6

29	Приготовление шоколадных конфет корпусных и нарезных				6
30	Приготовление карамели и украшений из нее.				6
31	Приготовление карамели и украшений из нее.				6
32	Приготовление осетинских пирогов треугольных				6
33	Приготовление осетинского пирога «Када»				6
34	Приготовление осетинских пирогов с сыром, картофелем, фасолью				6
35	Приготовление осетинского пирога «Фаеткуджын»				6
36	Дифференцированный зачет				6
				Всего:	144