

Приложение 1.6 к ОПОП по профессии

43.01.09 Повар, кондитер

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ РД  
ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ  
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ РД  
«КОЛЛЕДЖ ЭКОНОМИКИ И ПРАВА»



## РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

43.01.09 Повар, кондитер

Код и наименование профессии по ФГОС

Входящий в состав УГС 43. 00.00 «Сервизм и туризм»

Код и наименование укрупненной группы профессий

Квалификация выпускника: Повар, кондитер

2022 г.

|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |                                                                                                                                                                                                           |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <p>СОГЛАСОВАНО С РАБОТОДАТЕЛЯМИ:</p> <p><u>ООО РР «Сервис плюс»</u><br/>Наименование предприятия</p> <p><u>ген. директор</u><br/>Должность</p> <p><u>Ибрагимов И.А.</u><br/>Подпись (инициалы, фамилия)</p> <p><u>ОО «Роснефть»</u><br/>Наименование предприятия</p> <p><u>зам. директора</u><br/>Должность</p> <p><u>Турсаев М.А.</u><br/>Подпись (инициалы, фамилия)</p> | <p><b>РАССМОТРЕНА И РЕКОМЕНДОВАНА К УТВЕРЖДЕНИЮ</b></p> <p>На заседании методического совета</p> <p>Протокол № <u>1</u> от <u>30.08</u> 2022г.</p> <p>Председатель ПЦК</p> <p><u>Керимханова Д.О.</u></p> |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

Рабочая программа предназначена для проведения производственной практики по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

Программа производственной практики составлена с учётом Федерального государственного образовательного стандарта (далее ФГОС) по профессии 43.01.09 «Повар, кондитер», входящей в состав укрупненной группы профессий 43.00.00 «Сервис и туризм», утверждённого Приказом Минобрнауки России от 9 декабря 2016 года № 1569 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер» (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 22 декабря 2016 года, регистрационный № 44898), с учетом профессиональных стандартов.

Организация – разработчик:

Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение РД «Колледж экономики и права»

Разработчики:

Гаджиев Шахлияр Алиярович, преподаватель профессиональных дисциплин ГБПОУ РД «КЭиП»

Джалилова Анна Леонидовна, зам. директора по УР, ГБПОУ РД «КЭиП»

Рассмотрена и рекомендована к утверждению на заседании цикловой (предметной) комиссии профессиональных дисциплин по профессии 43.01.09

## СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ
2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ
3. СОДЕРЖАНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ
4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ
5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

# **1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ**

## **1.1 Область применения программы**

Рабочая программа производственной практики является частью основной образовательной программы в соответствии с ФГОС по профессии 43.01.09

Повар, кондитер в части освоения основного вида профессиональной деятельности.

В результате прохождения практики студент должен получить практический опыт:

- подготовки к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;
- обработки различными методами, подготовки традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, птицы, дичи, кролика;
- приготовления, порционирования (комплектования), упаковки на вынос, хранения обработанных овощей, грибов, рыбы, мяса, домашней птицы, дичи, кролика, готовых полуфабрикатов разнообразного ассортимента; ведения расчетов с потребителями

## **1.2. Цели производственной практики**

Целями производственной практики являются:

- закрепление и углубление знаний, полученных обучающимися в процессе теоретического обучения;
- приобретение необходимых умений, навыков и опыта практической работы по получаемой специальности;
- формирование у обучающихся практических профессиональных умений в рамках модулей ППКРС СПО по основным видам профессиональной деятельности, обучение трудовым приемам, операциям и способам выполнения трудовых процессов, характерных для соответствующей профессии и необходимых для последующего освоения выпускниками общих и профессиональных компетенций по избранной профессии.

**Задачи практики:**

В рамках реализации сформулированной цели, основные задачи практики

определяются следующим образом:

- изучить деятельность конкретного социального учреждения;
- ознакомление с основными видами социального инструментария, используемого социальными учреждениями в своей деятельности;
- получение первичных профессиональных умений по специальности, приобретение опыта организационной работы;
- повышение мотивации к профессиональному самосовершенствованию;
- ознакомление с профилем специальности по правовой работе;
- формирование представлений о культуре труда, культуре и этике межличностных отношений, потребностей качественного выполнения заданий.

В период производственной практики у студентов формируется представление о культуре труда, культуре и этике межличностных отношений, потребность бережного отношения к рабочему времени, качественного выполнения заданий.

### **1.3. Количество часов на освоение программы производственной практики**

Всего - **216** часов (ПМ.01 - 36 час., ПМ.02 - 36 час., ПМ.03- 36 час., ПМ.04 - 36 час., ПМ.05 - 72 час.)

Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета.

### **1.4. Отчетная документация обучающегося по результатам практики**

Формой отчетности по результатам практики является отчет.

Оценка, полученная по результатам прохождения производственной практики учитывается при выставлении оценки на квалификационном экзамене по соответствующему профессиональному модулю.

## **2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ**

Результатом освоения рабочей программы учебной практики является приобретенный практический опыт, сформированность у обучающихся

профессиональных компетенций в рамках ПМ.01. «Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента» с указанным видом профессиональной деятельности:

| <b>Код</b>     | <b>Наименование результата обучения</b>                                                                                                                               |
|----------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>ПК 1.1.</b> | Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами. |
| <b>ПК 1.2.</b> | Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, домашней птицы, дичи, кролика.                                                      |
| <b>ПК 1.3.</b> | Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья.          |
| <b>ПК 1.4.</b> | Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, птицы, дичи.                       |

**В процессе освоения, обучающиеся должны овладеть общими компетенциями (ОК):**

|              |                                                                                                                                      |
|--------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>ОК01.</b> | Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.                                  |
| <b>ОК02.</b> | Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.               |
| <b>ОК03.</b> | Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.                                                      |
| <b>ОК04.</b> | Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.                                  |
| <b>ОК05.</b> | Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.    |
| <b>ОК06.</b> | Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей. |
| <b>ОК07.</b> | Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.                       |
| <b>ОК09.</b> | Использовать информационные технологии в профессиональной                                                                            |
| <b>ОК10.</b> | Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.                                                  |

Результатом освоения рабочей программы учебной практики является - приобретенный практический опыт, сформированность у обучающихся профессиональных компетенций в рамках ПМ.02. «Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента» с указанным видом профессиональной деятельности:

| Код     | Наименование результата обучения                                                                                                                                                                            |
|---------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| ПК 2.1. | Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами. |
| ПК 2.2. | Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента.                                                                                                       |
| ПК 2.3. | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента                                                                                               |
| ПК 2.4. | Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента.                                                                                                          |
| ПК 2.5. | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента.                       |
| ПК 2.6. | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента.                              |
| ПК 2.7. | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента.                         |
| ПК 2.8. | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента                   |

**В процессе освоения ИМ обучающиеся должны овладеть общими компетенциями (ОК):**

| Код    | Наименование результата обучения                                                                                       |
|--------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 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. |
| ОК.07. | Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.                       |
| ОК.09. | Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.                                                              |
| ОК.10. | Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.                                                  |

Результатом освоения рабочей программы учебной практики является - приобретенный практический опыт, сформированность у обучающихся профессиональных компетенций в рамках ПМ.03. «Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента» с указанным видом профессиональной деятельности:

| Код     | Наименование результата обучения                                                                                                                                                |
|---------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 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                             |

В процессе освоения ИМ обучающиеся должны овладеть общими компетенциями (ОК):

| Код    | Наименование результата обучения                                                                                                  |
|--------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 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.                        |
| ОК.07. | Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях. |
| ОК.09. | Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.                                        |
| ОК.10. | Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.                            |

Результатом освоения рабочей программы учебной практики является - приобретенный практический опыт, сформированность у обучающихся профессиональных компетенций в рамках ПМ.О4. «Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента» с указанным видом профессиональной деятельности:

| Код     | Наименование результата обучения                                                                                           |
|---------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| ПК 4.1. | Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных и горячих сладких блюд    |
| ПК 4.2. | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного |
| ПК 4.3. | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного  |
| 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   |

В процессе освоения ПМ обучающиеся должны овладеть общими компетенциями

| Код    | Наименование результата обучения                                                                                                     |
|--------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 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. |
| ОК.07. | Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.                       |
| ОК.09. | Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.                                                              |
| ОК.10. | Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.                                                  |

Результатом освоения рабочей программы учебной практики является - приобретенный практический опыт, сформированность у обучающихся профессиональных компетенций в рамках ПМ.О4. «Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента» с указанным видом профессиональной деятельности:

| Код     | Наименование результата обучения                                                                                                                            |
|---------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| ПК 5.1. | Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии инструкциями и регламентами |
| ПК 5.2. | Осуществлять приготовление и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий                            |
| ПК 5.3. | Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента                         |
| ПК 5.4. | Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента                           |
| ПК 5.5. | Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента                                     |

В процессе освоения ПМ обучающиеся должны овладеть общими компетенциями (ОК):

| Код    | Наименование результата обучения                                                                                                     |
|--------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 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. |
| ОК.07. | Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.                       |
| ОК.09. | Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.                                                              |
| ОК.10. | Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.                                                  |



### 3. СОДЕРЖАНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ (ПО ПРОФИЛЮ СПЕЦИАЛЬНОСТИ)

#### 3.1. Задания на практику ПМ.01

| Код и наименование ПК                                                                                                                                                       | Задания на практику                                                                                                                                                                             |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| ПК1.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами | Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.                             |
| ПК 1.2. Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, домашней птицы, дичи, кролика                                                     | Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.                                                                                                             |
| ПК 1.3. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья.        | Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере<br>Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности. |
| ПК 1.4 Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, птицы, дичи                       | Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере<br>Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке                                     |

### Задания на практику ПМ.02

| Код и наименование ПК                                                                                                                                                                                              | Задания на практику                                                                                                                                                                             |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 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. | Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.                             |
| ПК 2.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента.                                                                                                      | Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.                                                                                                             |
| ПК 2.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента.                                                                                             | Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере<br>Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности. |
| ПК 2.4. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента.                                                                                                         | Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.                                       |
| 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 2.5. 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.                             | Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.                                                                                                             |
| ПК 2.7. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного                                                           | Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере<br>Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию                                                                             |

|                                                                                                                                                                                      |                                                                                                                                                           |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| сырья разнообразного ассортимента.                                                                                                                                                   | информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.                                                                               |
| ПК 2.8. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного | Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке. |

### Задания на практику ПМ.03

| Код и наименование ПК                                                                                                                                                                                       | Задания на практику                                                                                                                                                                             |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| ПК 3.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами.                    | Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.<br>Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.                          |
| ПК 3.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента.                                                                                       | Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.                                                                                                             |
| ПК 3.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента.                                                                                    | Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере<br>Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности. |
| ПК 3.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента.                                                      | Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере<br>Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.                                    |
| ПК 3.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента.                                             | Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.                             |
| ПК 3.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации хол. блюд из мяса, дом. птицы, дичи реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента. | Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.                                                                                                             |

### Задания на практику ПМ.04

| Код и наименование ПК                                                                                                                                                       | Задания на практику                                                                                                                                                                                                           |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| ПК 4.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента взыске. соответствии с инструкциями и регламентами. | Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие. исходные материалы для приготовления холодных и горячих<br>Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке |
| ПК 4.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента                             | Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.                                                                                                                                           |
| ПК 4.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента                              | Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере<br>Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач                                                              |
| ПК 4.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента                                           | Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере<br>Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.                                                                  |
| ПК 4.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку в реализации горячих напитков разнообразного ассортимента.                                           | Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.<br>Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.                                                        |

### Задания на практику ПМ.05

| Код и наименование ПК                                                                                                                       | Задания на практику                                                                                                                                                 |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| ПК 5.1.Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы регламентами                 | Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке. |
| ПК 5.2. Осуществлять приготовление и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий    | Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.                                                                                 |
| ПК 5.3. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента | Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере<br>Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач    |
| ПК 5.4. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента   | Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере<br>Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.        |
| ПК 5.5. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента             | Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке. |

### 3.2. Содержание производственной практики ПМ.01

| Наименование разделов тем                                                                                                  | Содержание работ учебной практики                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              | Объем Часов |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------|
| Тема 1.<br>Организация процессов обработки сырья                                                                           | Оценивать наличие, проверять годность традиционных издав овощей, плодов и грибов, пряностей, приправ обработки органолептическим способом. Оценивать наличие, проверять качество живой, охлажденной и мороженой, а также соленой рыбы, нерыбного водного сырья. Оценивать наличие, проверять качество говяжьих четвертин, телячьих и свиных полутуш, туш баранины перед разделкой, крупнокусковых полуфабрикатов из мяса, мясных суопродуктов домашней птицы, дичи, кролика перед обработкой.<br>Обрабатывать различными способами с учетом рационального использования сырья, материалов, других ресурсов традиционные виды овощей, плодов и грибов (вручную и механическим способом). Владеть приемами минимизации отходов при обработке сырья.                                                                                                                                              | 12          |
| Тема 2.<br>Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента | Размораживать мороженую потрошенную и непотрошеную рыбу, полуфабрикаты промышленного производства, нерыбное водное сырье. Обрабатывать различными методами рыбу с костным скелетом подготовка к реализации (чешуйчатую, бесчешуй чатую, округлой и плоской формы). Размораживать, обрабатывать, подготавливать различными способами мясо, мясные продукты, полуфабрикаты, домашнюю птицу, дичь, кролика Измельчать пряности и приправы вручную и механическим способом.<br>Готовить полуфабрикаты из рыбы с костным скелетом для варки, припускания, жарки (основным способом, на гриле, во фритюре), тушения и запекания: целая тушка с головой, целая без головы; порционные куски обработанной рыбы плоской и округлой формы (стейки, кругляши, порционные куски не пластованной рыбы); порционные куски из различных видов филе; полуфабрикаты «медальон», «бабочка» из пластованной рыбы; | 12          |

|                                                                               |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |    |
|-------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|
|                                                                               | полуфабрикаты из рыбной котлетной массы (рулет, котлеты, биточки, фрикадельки и др.).<br>Готовить полуфабрикаты из мяса, мясных продуктов крупнокусковые, порционные, мелкокусковые.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |    |
| Тема 3.<br>Обработка<br>сырья и<br>приготовление<br>полуфабрикатов<br>из него | <p>Проводить заправку тушек домашней птицы, дичи, подготовку к последующей тепловой обработке.</p> <p>Готовить порционные и мелкокусковые полуфабрикаты из домашней птицы, дичи, кролика.</p> <p>Нарезать вручную и механическим способом различными формами его доготавливать к фаршированию традиционные виды овощей, плодов и грибов.</p> <p>Готовить полуфабрикаты из мясной рубленой массы с хлебом и без.</p> <p>дичи, кролика органолептическим способом.</p> <p>Оценивать качество обработанных овощей, плодов и грибов, рыбы, мяса, мясных продуктов, домашней птицы.</p> <p>Охлаждать, замораживать, вакуумировать обработанные овощи, плоды и грибы, полуфабрикаты из рыбы, мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика.</p> <p>удалять излишнюю горечь.</p> <p>Хранить обработанные овощи, плоды и грибы, предохранять от потемнения обработанные овощи и грибы,</p> <p style="padding-left: 40px;">Хранить обработанную рыбу, мясо, мясные продукты, домашнюю птицу, дичь, кролика и полуфабрикаты в</p> <p>них в охлажденном и замороженном виде.</p> <p>Порционировать (комплектовать) обработанное сырье, полуфабрикаты из него.</p> <p>Упаковывать на вынос или для транспортирования.</p> <p>Изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода полуфабриката.</p> <p>Осуществлять взаимозаменяемость продуктов в процессе приготовления полуфабрикатов с учетом принятых</p> <p>норм взаимозаменяемости.</p> | 12 |

### Содержание производственной практики ПМ.02

| Наименование разделов тем                                                                                                                       | Содержание работ учебной практики                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     | Объем Часов |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------|
| Тема 1.<br>Организация процессов приготовления и подготовке к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента. | Оценивать наличие, проверять годность традиционных видов овощей, плодов и грибов, пряностей, приправ органолептическим способом. Оценивать наличие, проверять качество живой, охлажденной и мороженой, а также соленой рыбы, нерыбного водного сырья. Оценивать наличие, проверять качество говяжьих четвертин, телячьих и свиных полутуш, туш баранины перед разделкой, крупнокусковых полуфабрикатов из мяса, мясных субпродуктов, домашней птицы, дичи, кролика перед обработкой. Обрабатывать различными способами с учетом рационального использования сырья, материалов, других ресурсов традиционные виды овощей, плодов и грибов (вручную и механическим способом). Владеть приемами минимизации отходов при обработке сырья. | 2           |
| Тема 2.<br>Приготовление и подготовка к реализации горячих супов разнообразного ассортимента.                                                   | 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. Выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда. Оценка качества готовых супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок перед отпуском, упаковкой на вынос                                                                                            | 4           |
| Тема 3.<br>приготовление и подготовка к реализации                                                                                              | 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.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         | 4           |

|                                                                                                                                                    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |   |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---|
| горячих соусов разнообразного ассортимента.                                                                                                        | Выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда.<br>Оценка качества готовых супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок перед отпуском, упаковкой на вынос                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |   |
| Тема 4.<br>Приготовление и подготовка к реализации блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых макаронных изделий разнообразного ассортимента | Охлаждение и замораживание готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, полуфабрикатов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов.<br>Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения. Разогрев охлажденных, замороженных готовых блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом требований к безопасности готовой продукции.<br>Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок на вынос и для транспортирования.<br>Расчет стоимости супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок.<br>Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос (при прохождении учебной практики в условиях организации питания). | 6 |
| Тема 5.<br>Приготовление и подготовка к реализации блюд из яиц, творога, сыра, муки разнообразного                                                 | 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.<br>Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты: мытье вручную и в посудомоечной машине, чистка и раскладывание на хранение кухонной посуды и производственного инвентаря в соответствии со стандартами чистоты<br>хранение с учетом температуры подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          | 6 |

|                                                                                                                                                                         |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |   |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---|
| ассортимента                                                                                                                                                            | на раздаче.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |   |
| Тема 6.<br>Приготовление и подготовка к реализации блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного                                    | Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление супов, горячих блюд, кулинарных изделий и закусок для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. Хранение с учетом температуры подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок на раздаче.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               | 6 |
| Тема 7.<br>Приготовление и подготовка к реализации блюд, кулинарных изделий, закусок мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента. | Оценка наличия, выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения до момента использования и соответствии с требованиями санитарных правил. Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок. Проверка соответствия количества и качества поступивших продуктов накладной. Выбор, подготовка пряностей, приправ, специй (вручную и механическим способом) с учетом их сочетаемости с основным продуктом. Взвешивание продуктов. их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки. особенностями заказа. сезонностью. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода блюд, кулинарных изделий, закусок. Выбор, применение, комбинирование методов приготовления супов, горячих блюд, | 8 |

|  |                                                                                                                                                                                                    |  |
|--|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|
|  | кулинарных изделий, закусок с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа. |  |
|--|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|

### Содержание производственной практики

| Наименование разделов тем                                                                                                                       | Содержание работ учебной практики                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          | Объем Часов |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------|
| Тема 1.<br>Организация процессов приготовления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента | <p>Оценка качества, безопасности и соответствия основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним технологическим требованиям к бутербродам, салатов и простых холодных блюд и закусок. Подготовка их к использованию.</p> <p>Организация рабочего места повара, подбор производственного технологического оборудования, инвентаря, инструментов и методы безопасного использования их при выполнении следующих действий: взвешивания/ измерения, нарезки вручную и на слайсере, измельчении, смешивании прослаивании порционировании, фаршировании, взбивании, настаивании, запекании, варке, заливании желе.</p> <p>Поддержание рабочего места в соответствии с санитарно- гигиеническими требованиями</p> <p>Использование различных технологий приготовления бутербродов, салатов и простых холодных блюд и закусок с учетом качества и требований к безопасности готовой продукции. соблюдая технологические санитарно-гигиенические режимы.</p> | 18          |
| Тема 2.<br>Приготовление и подготовка к реализации бутербродов, салатов, холодных блюд и закусок разнообразного ассортимента                    | <p>Использование различных технологий приготовления бутербродов, салатов и простых холодных блюд и закусок с учетом качества и требований к безопасности готовой продукции, соблюдая технологические санитарно-гигиенические режимы.</p> <p>Сервировка стола и оформление простых холодных блюд и закусок с учетом требований к безопасности готовой продукции.</p> <p>Обеспечивать температурный и временной режим подачи бутербродов, салатов и простых/х холодных блюд и закусок с учетом требований к безопасности пищевых продуктов.</p> <p>Соблюдение температурного и временного режима при хранении основных холодных блюд и закусок</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                           | 18          |

### Содержание производственной практики ПМ.04

| Наименование разделов тем                                                                                                                       | Содержание работ учебной практики                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             | Объем Часов |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------|
| Тема 1.<br>Организация приготовления и подготовки к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента. | <p>Оценка наличия, выбор в соответствии с технологическими требований продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения до момента исползанный требованиями унитарных правил.</p> <p>сладки десертов, напитков разнообразного ассортимента.</p> <p>Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления холодных и горячих</p> <p>Проверка соответствия количества и качества поступивших продуктов нас</p> <p>Выбор, подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов (вручную и механическим способом) с сочетаемости с основным продуктом.</p> <p>Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормам особенностями заказа, сезонностью.</p> <p>Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода холодных и горячих десертов, напитков.</p> <p>Выбор, применение, комбинирование методов приготовления холодных и горячих десертов, напитков сложного ассов учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов, требований решоследовательности приготовления, особенностей заказа.</p> <p>Приготовление, оформление холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента., в том числе региональных, с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции</p> | 12          |
| Тема 2.<br>Приготовление и подготовка к                                                                                                         | <p>Выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда.</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       | 12          |

|                                                                                          |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |           |
|------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------|
| <p>реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента.</p> | <p>Оценка качества холодных и горячих десертов, напитков перед отпуском, упаковкой на вынос. Хранение с учетом температуры подачи холодных и горячих десертов, напитков на раздаче. Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции.</p> <p>Охлаждение и замораживание готовых холодных десертов, напитков сложного ассортимента, полуфабрикатов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |           |
| <p>Тема 3. Приготовление и подготовка к реализации холодных и горячих напитков.</p>      | <p>Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения.</p> <p>Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка готовых холодных и горячих десертов, напитков на вынос и для транспортирования.</p> <p>Разработка ассортимента холодных и горячих десертов, напитков с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.</p> <p>Разработка, адаптация рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, видов и форм обслуживания.</p> <p>Расчет стоимости холодных и горячих десертов, напитков.</p> <p>Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе холодных и горячих десертов, напитков, эффективное использование профессиональной терминологии.</p> <p>Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске и раздаче на вынос (при прохождении учебной практики в условиях организации питания).</p> <p>Выбор, рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья,</p> | <p>12</p> |

|  |                                                                                                                                                  |  |
|--|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|
|  | материалов в соответствии с инструкциями и регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда), стандартами чистоты. |  |
|--|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|

| Наименование разделов тем                                                                                                       | Содержание работ учебной практики                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          | Объем Часов |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------|
| Тема 1.<br>Организация процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий | <p>Оценка наличия, выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил.</p> <p>Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</p> <p>Проверка соответствия количества и качества поступивших продуктов накладной.</p> <p>Выбор, подготовка дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости с основным продуктом</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 | 36          |
| Тема 2.<br>Приготовление и подготовка к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий  | <p>Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенност: заказа, сезонностью. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода блюд, кулинарных изделий, закусок.</p> <p>Выбор и применение методов приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий в зависимости от вида и кулинарных свойств используемого сырья, продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа.</p> <p>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 безопасност готовой продукции.</p> <p>Выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасност пожаробезопасности, охраны труда.</p> | 36          |

|                                                                                                                                                            |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |    |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|
| Тема 3.<br>Изготовление,<br>творческое<br>оформление,<br>подготовка к<br>реализации<br>хлебобулочных<br>изделий и хлеба<br>разнообразного<br>ассортимента  | <p>Оценка качества готовых супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок перед отпуском, упаковкой на вынос.</p> <p>Хранение хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом использования отделочных полуфабрикатов.</p> <p>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>Охлаждение и замораживание готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий полуфабрикатов с учетом требований к безопасности пищевым производством.</p> <p>Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения.</p> | 36 |
| Тема 4.<br>Изготовление,<br>творческое<br>оформление,<br>подготовка к<br>реализации<br>мучных<br>кондитерских<br>изделий<br>разнообразного<br>ассортимента | <p>Размораживание хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом требований к безопасности готовой продукции.</p> <p>Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий на вынос и для транспортирования.</p> <p>Расчет стоимости хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.</p> <p>Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, эффективное использование профессиональной терминологии.</p> <p>Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос (при прохождении учебной практики в условиях организации питания).</p>                                                                                         | 36 |
| Тема 5.<br>Изготовление,<br>творческое<br>оформление,<br>подготовка к                                                                                      | <p>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>Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты:</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        | 36 |

|                                                                      |                                                                                                                                                                 |  |
|----------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|
| реализации<br>пирожных и<br>тортов<br>разнообразного<br>ассортимента | мытьё вручную и в посудомоечной машине, чистка и раскладывание на хранение кухонной посуды и производственного инвентаря в соответствии со стандартами чистоты. |  |
|----------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|

## **4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ**

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

Реализация программы производственной практики предполагает наличие у колледжа договоров с базовыми предприятиями. Оборудование рабочих мест проведения производственной практики соответствует требованиям ФГОС по специальности.

### **4.2. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению производственной практики**

Для организации и прохождения производственной практики студентами, обучающимися по профессии 43.01.09 Повар-кондитер предусмотрена следующая основная документация:

- приказ директора о направлении на практику с указанием закрепления каждого обучающегося за организацией, с указанием вида и сроков прохождения практики, с указанием руководителя практики от техникума;
- договор с организацией на проведение практики;
- направление на практику;
- положение о практике обучающихся, осваивающих программу подготовки специалистов среднего звена;
- программа производственной практики;
- график защиты отчетов по практике.

### **4.3. Информационное обеспечение обучения Основные источники:**

1. Андросов В.П., Пыжова Т.В., Федорченко Л.И. и др. Производственное обучение профессии «Повар»: в 4 ч. Часть 2: Супы, соусы, блюда из овощей, круп, макаронных изделий и бобовых. -8-е изд., стер. - М.: Академия, 2016-160 с

2. Андросов В.П., Пыжова Т.В., Федорченко Л.И. и др. Производственное обучение профессии «Повар»: в 4 ч. Часть 4: Блюда из яиц и творога, сладкие блюда и горячие напитки, блюда лечебного питания, изделия из дрожжевого теста. -8-е изд., стер. - М.: Академия, 2016. - 128 с

3. Анфимова Н.А. Кулинария. - 10-е изд., стер. - М.: Академия, 2015. - 400 с.

4. Качурина Т.А. Кулинария: рабочая тетрадь. -9-е изд., стер. - М.: Академия,

2015.- 160 с.

4. Семиряжко Т.Г., Дерюгина М.Ю. Кулинария: контрольные материалы. -4е изд., стер. - М.: Академия, 2015. - 208 с.

5. Татарская Л.Л., Анфимова Н.А. Лабораторно-практические работы для поваров и кондитеров. - 10-е изд., стер. -М.: Академия, 2015. - 112 с.

6. СанПиН 2.3.2.1078-01 Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов [Электронный ресурс].

### **Дополнительные источники**

1. Артёмова Е.Н. Основы технологии продукции общественного питания: учеб.пособие длявысш, учеб, заведений / Е.Н.Артёмова. - 2-е изд., перераб. и доп.

- М.: КНОРС, 2018.-336с.

2. Качурина I.A. Кулинария. Рабочая тетрадь: учеб пособие для нач. проф. образования /Т.А.Качурина. - 2-е изд., стер. - М.: Академия, 2016. - 160 с.

3. Качурина Т.А. Основы физиологии питания, санитарии и гигиены. Рабочая тетрадь: учеб пособие для нач. проф. образования / Т.А.Качурина. - М.: Академия, 2020. - 96 с.

4. Сопачева Т.А. Оборудование предприятий общественного питания. Рабочая тетрадь: учеб.пособие для нач. проф. образования / Т.А. Сопачева, М.В. Володина. - М.: Академия, 2020 .- 112 с.

### **Интернет-ресурсы:**

1. <http://pravo.gov.ru/proxv/ips/?docbody=&nd=102063865&rdk=&backlink=l>
2. <http://ozpp.ru/laws2/postan/post7.htm> 1
3. <http://www.ohranatruda.ru/otbiblio/normativ/data normativ/46/46201/>
4. <http://ohranatriida.ru/otbiblio/normativ/data normativ/9/9744/>
5. <http://fcior.edu.rU/catalog/meta/5/p/page.html>:
6. <http://www.iur-jur.ru/ioumals/iur22/index.html>:
7. <http://www.eda-server.ru/gastronom/>:

#### **4.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса**

Руководителем производственной практики назначается преподаватель профессионального цикла, имеющий высшее образование по профилю специальности.

#### **4.5. Требования к организации аттестации и оценке результатов учебной практики**

Аттестация производственной практики проводится в форме дифференцированного зачета в последний день производственной практики.

## 5 КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ

### ОСВОЕНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

| Результаты Обучения<br>(практический опыт в рамках ВПД)                                                                                                               | Основные показатели оценки результата                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     | Формы и методы контроля и оценки результатов обучения                                                     |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами. | -оценка сырья органолептическим способом в соответствии с товароведной характеристикой<br>-подготовка полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов и домашней птицы в соответствии с СанПиНами                                                                                                                                                                                | Текущий контроль: практическое задание, контрольные задания.                                              |
| Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, домашней птицы, дичи, кролика.                                                      | -обработка овощей рыбы, основных полуфабрикатов из рыбы, в соответствии с технологическими требованиями установленным заданием;<br>-выполнение технологического процесса приготовления полуфабрикатов из овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, домашней птицы, дичи, кролика, с использованием необходимого оборудования в соответствии с технологической картой | Текущий контроль: практическое задание, контрольные задания. Рубежный контроль: дифференцированный зачет. |
| Проводить приготовление и подготовку к                                                                                                                                | выполнение технологического процесса                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      | Текущий контроль: практическое задание, бракераж.                                                         |

|                                                                                                                       |                                                                                                                                                                                              |  |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|
| реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья. | приготовления разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья с использованием необходимого оборудования в соответствии с технологической картой. |  |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|

Формы и методы контроля и оценки результатов обучения должны позволять проверять У обучающихся не только сформированность профессиональных компетенций, но и развитие общих компетенций

| <b>Результаты<br/>(освоенные общие компетенции)</b>                                                          | <b>Основные показатели<br/>оценки результата</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             | <b>Формы и методы<br/>контроля и оценки<br/>результатов обучения</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| ОК. 01.<br>Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно различным контекстами | <ul style="list-style-type: none"> <li>- точность распознавания сложных проблемных ситуаций в различных контекстах;</li> <li>- адекватность анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности;</li> <li>- оптимальность определения этапов решения задачи;</li> <li>- адекватность определения потребности в информации;</li> <li>- эффективность поиска;</li> <li>- адекватность определения источников нужных ресурсов;</li> <li>- разработка детального плана действий;</li> </ul> | <p>Текущий контроль:<br/>экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- заданий для практических/лабораторных занятий;</li> <li>- заданий по учебной и производственной практике;</li> <li>- заданий для самостоятельной работы</li> </ul> <p>Промежуточная аттестация:<br/>экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- практических заданий на зачете/экзамене по МДК;</li> <li>- заданий экзамена по модулю;</li> <li>- экспертная оценка защиты отчетов по учебной и</li> </ul> |

|                                                                                                                                           |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |                                   |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------|
|                                                                                                                                           | <p>правильность оценки рисков на каждом шагу; точность оценки плюсов и минусов полученного результата, своего плана его реализации, предложение критериев оценки и рекомендаций по улучшению плана.</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                           | <p>производственной практикам</p> |
| <p>ОК. 02.<br/>Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.</p> | <ul style="list-style-type: none"> <li>- оптимальность планирования информационного поиска из широкого набора источников, необходимого для выполнения профессиональных задач;</li> <li>- адекватность анализа полученной информации, точность выделения в ней главных аспектов;</li> <li>- точность структурирования отобранной информации в соответствии с параметрами поиска;</li> <li>- адекватность интерпретации полученной информации в контексте профессиональной деятельности;</li> </ul> |                                   |
| <p>ОК.03<br/>Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.</p>                                          | <ul style="list-style-type: none"> <li>- актуальность используемой нормативно-правовой документации по профессии;</li> <li>-точность, адекватность применения современной научной профессиональной терминологии</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                                                        |                                   |

|                                                                                                                                             |                                                                                                                                                                      |  |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|
| ОК 04.<br>Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.                               | - эффективность участия в деловом общении для решения деловых задач;<br>- оптимальность планирования профессиональной деятельности.                                  |  |
| ОК. 05<br>Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста. | - грамотность устного и письменного изложения своих мыслей по профессиональной тематике на государственном языке;<br>- толерантность поведения в рабочем коллективе  |  |
| ОК 06.<br>Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей            | Понимание значимости своей профессии                                                                                                                                 |  |
| ОК 07.<br>Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях                     | - точность соблюдения правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности;<br>- эффективность обеспечения ресурсосбережения на рабочем месте |  |
| ОК. 09<br>Использовать информационные технологии в профессиональной                                                                         | - адекватность, применения средств информатизации и информационных технологий для                                                                                    |  |

|                                                                                              |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |  |
|----------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|
| деятельности                                                                                 | реализации профессиональной деятельности                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |  |
| ОК.10.<br>Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке | адекватность понимания общего смысла четко произнесенных высказываний на известные профессиональные темы);<br>- адекватность применения нормативной документации в профессиональной деятельности;<br>точно, адекватно ситуации обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые; правильно писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы. |  |

**ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН  
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ**

**СВЕДЕНИЯ О СЕРТИФИКАТЕ ЭП**

Сертификат 151325621799860972593249704829105498913750279313

Владелец Гайдаров Насир Алиевич

Действителен с 21.03.2025 по 21.03.2026