

Центросоюз Российской Федерации  
Нижегородский облпотребсоюз  
«Нижегородский экономико-технологический колледж»

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ  
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

**ПМ 01. Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента**

**Специальность 43.02.15 Поварское и кондитерское дело**

Рабочая программа учебной практики составлена в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело и рабочей программой ПМ 01. Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента

Рассмотрено на заседании  
ЦК экономико-  
технологических дисциплин  
Протокол № 1  
от « 27 » августа 2021 г.

Одобрено НМС НЭТК  
« 27 » августа 2021 г.  
Председатель НМС



Е.В. Мельникова

Председатель ЦК



В. А. Мельников

Разработчик:  
Лезина Е.А. - преподаватель НЭТК

Рецензент:  
Сподарь И. С. - преподаватель НЭТК

# 1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

## 1.1 Область применения программы

Рабочая программа учебной практики является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС по специальности СПО 43.02.15 Поварское и кондитерское дело в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): профессиональной деятельности: Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента.

## 1.2 Цели и задачи учебной практики – требования к результатам освоения

Учебная практика является составной частью ПМ 01 Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента. Ее цель – формирование у обучающихся умений, приобретение первоначального практического опыта.

Учебная практика реализуется по указанному виду профессиональной деятельности для последующего освоения обучающимися общих и профессиональных компетенций:

<b>Код</b>	<b>Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций</b>
ВД 1	Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента
ПК 1.1.	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 1.2	Осуществлять обработку, подготовку экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи
ПК 1.3	Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента
ПК 1.4	Осуществлять разработку, адаптацию рецептов полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
<b>Код</b>	<b>Наименование общих компетенций</b>
ОК 01.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам
ОК 02.	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности
ОК.03	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие
ОК.04	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами
ОК.05	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста
ОК.06	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения
ОК.07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях
ОК.09	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержание необходимого уровня физической подготовленности
ОК.10	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках

В результате прохождения учебной практики обучающихся должен:

<p>Иметь первоначальный практический опыт по:</p>	<p>разработке ассортимента полуфабрикатов;          разработке, адаптации рецептур полуфабрикатов с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода полуфабрикатов;          организации и проведении подготовки рабочих мест, подготовки к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;          подборе в соответствии с технологическими требованиями, оценке качества, безопасности, обработке различными методами, экзотических и редких видов сырья, приготовлении полуфабрикатов сложного ассортимента;          упаковке, хранении готовой продукции и обработанного сырья с учетом требований к безопасности;          контроле качества и безопасности обработанного сырья и полуфабрикатов;          контроле хранения и расхода продуктов.</p>
<p>уметь</p>	<p>разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры полуфабрикатов в зависимости от изменения спроса;          обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности;          оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям;          организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;          применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, соблюдать санитарно-эпидемиологические требования;          соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ;          использовать различные способы обработки, подготовки экзотических и редких видов сырья, приготовления полуфабрикатов сложного ассортимента;          организовывать их упаковку на вынос, хранение с учетом требований к безопасности готовой продукции</p>
<p>знать</p>	<p>требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания;          виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;          ассортимент, требования к качеству, условиям и срокам хранения традиционных, экзотических и редких видов сырья, изготовленных из них полуфабрикатов;          рецептуру, методы обработки экзотических и редких видов сырья, приготовления полуфабрикатов сложного ассортимента;          способы сокращения потерь в процессе обработки сырья и приготовлении полуфабрикатов;          правила охлаждения, замораживания, условия и сроки хранения обработанного сырья, продуктов, готовых полуфабрикатов;          правила составления заявок на продукты</p>

### 1.3. Планируемые личностные результаты в ходе реализации программы

Код личностных результатов реализации программы воспитания	Личностные результаты реализации программы воспитания (дескрипторы)
ЛР 13	Демонстрирующий профессиональные навыки в сфере общественного питания
ЛР 15	Осознающий потребность в трудовых достижениях, проявляющий добросовестное, ответственное и творческое отношение к трудовой деятельности.
ЛР 16	Активно выражающий отношение к преобразованию общественных пространств, промышленной и технологической эстетике предприятия, корпоративному дизайну, товарным знакам.
ЛР 17	Совершенствующий свои знания и повышающий квалификацию и профессиональное мастерство с учетом теоретической подготовки, практических навыков и умений. Готовый к саморазвитию и личностному самоопределению.
ЛР 19	Открытый к текущим и перспективным изменениям в мире труда, мотивированный к освоению различных видов профессиональной деятельности.
ЛР 20	Демонстрирующий готовность к эффективной деятельности в рамках выбранной профессии, предприимчивый, готовый к созданию и развитию своего бизнеса.

### 1.4. Количество часов на освоение рабочей программы учебной практики:

Всего – 36 часов

## 2. СОДЕРЖАНИЕ ОБУЧЕНИЯ

### 2.1. Тематический план практики

№ п/п	Наименование раздела, темы	Количество часов (очное отделение)
1	Организация рабочих мест, подготовка мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции	10
2	Организация рабочих мест, подготовка рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции	10
3	Организация рабочих мест, подготовка и приготовление домашней птицы для приготовления сложной кулинарной продукции	10
4	Организация рабочих мест, подготовка и приготовление экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи для приготовления сложной кулинарной продукции	4
5	Дифференцированный зачет	2
	<b>Итого</b>	<b>36</b>

## 2.2. Содержание практики

Код ПК	Наименование тем учебной практики	Виды работ	Количество часов	Уровень освоения
ПК 1.1.-1.4	1.Организация рабочих мест, подготовка мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции	1.Оценка наличия, выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил.	10	3
ПК 1.1.-1.4	2.Организация рабочих мест, подготовка рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции	2.Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента. 3.Выбор, подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов (вручную и механическим способом) с учетом их сочетаемости с основным продуктом.	10	3
ПК 1.1.-1.4	3.Организация рабочих мест, подготовка и приготовление домашней птицы для приготовления сложной кулинарной продукции	4. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода холодных блюд, кулинарных изделий, закусок.	10	3
ПК 1.1.-1.4	4.Организация рабочих мест, подготовка и приготовление экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи для приготовления сложной кулинарной продукции	5. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода холодных блюд, кулинарных изделий, закусок. 6.Выбор, применение, комбинирование методов приготовления полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов, требований рецептуры, последовательности приготовления,	4	3

		<p>особенностей заказа.</p> <p>7. Приготовление полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента, в том числе региональных, с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции.</p> <p>8. Выбор с учетом способа приготовления, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда</p> <p>9. Оценка качества полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента перед упаковкой на вынос</p> <p>10. Хранение полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента с учетом условий и сроков.</p> <p>11.Порционирование (комплектование) полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента для подачи с учетом соблюдения выхода полуфабрикатов, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции.</p> <p>12. Охлаждение и замораживание полуфабрикатов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов.</p> <p>13.Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных полуфабрикатов с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения.</p> <p>14.Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента на вынос и для транспортирования.</p> <p>15.Разработка ассортимента</p>		
--	--	--	--	--

	<p>полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.</p> <p>16.Разработка, адаптация рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания.</p> <p>17.Расчет стоимости полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента.</p> <p>18.Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос (при прохождении учебной практики в условиях организации питания).</p> <p>19.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>20.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</p>		
<b>Дифференцированный зачет</b>			<b>2</b>

### **3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ**

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

##### **Лаборатория «Учебная кухня ресторана»**

Место для презентации готовой кулинарной продукции (обеденный стол).

Технические средства обучения (ноутбук, видеопроектор переносной).

Основное и вспомогательное технологическое оборудование:

1. Весы настольные электронные;
2. Пароконвектомат;
3. Конвекционная печь или жарочный шкаф;
4. Микроволновая печь;
5. Расстоечный шкаф;
6. Плита электрическая;
7. Фритюрница;
8. Электрогриль (жарочная поверхность);
9. Шкаф холодильный;
10. Шкаф морозильный;
11. Шкаф шоковой заморозки;
12. Льдогенератор;
13. Тестораскаточная машина;
14. Планетарный миксер;
15. Блендер (ручной с дополнительной насадкой для взбивания);
16. Мясорубка;
17. Овощерезка или процессор кухонный;
18. Слайсер;
19. Куттер;
20. Миксер для коктейлей;
21. Соковыжималка для цитрусовых;
22. Соковыжималка универсальная;
23. Машина для вакуумной упаковки;
24. Кофемашина с капучинатором;
25. Ховоли (оборудование для варки кофе на песке);
26. Кофемолка;
27. Газовая горелка (для карамелизации);
28. Набор инструментов для карвинга;
29. Овоскоп;
30. Нитраттестер;
31. Машина посудомоечная;
32. Стол производственный с моечной ванной;
33. Стеллаж передвижной;
34. Моечная ванна двухсекционная.

### **Лаборатория «Учебный кондитерский цех»**

Место для презентации готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий (обеденный стол).

Технические средства обучения (ноутбук, видеопроектор переносной).

Основное и вспомогательное технологическое оборудование:

Весы настольные электронные

Конвекционная печь

Микроволновая печь

Подовая печь (для пиццы)

Расстоечный шкаф

Плита электрическая

Шкаф холодильный

Шкаф морозильный

Шкаф шоковой заморозки

Льдогенератор

Фризер

Тестораскаточная машина (настольная)

Планетарный миксер (с венчиками: прутковый, плоско-решетчатый, спиральный)  
Тестомесильная машина (настольная)  
Миксер (погружной)  
Мясорубка  
Куттер  
Соковыжималка для цитрусовых  
Соковыжималка универсальная  
Пресс для пиццы  
Лампа для карамели  
Аппарат для темперирования шоколада  
Газовая горелка (для карамелизации)  
Термометр инфракрасный  
Термометр со щупом  
Овоскоп  
Машина для вакуумной упаковки  
Производственный стол с моечной ванной  
Производственный стол с деревянным покрытием  
Производственный стол с мраморным покрытием (охлаждаемый)  
Моечная ванна (двухсекционная)  
Стеллаж передвижной

### **3.2. Информационное обеспечение учебной практики**

#### **Нормативные источники:**

- 1 Технический регламент Таможенного союза: «О безопасности пищевой продукции» (ТР ТС 021/2011).
- 2 Технический регламент Таможенного союза «Пищевая продукция в части ее маркировки» (ТР ТС 022/2011).
- 3 Технический регламент Таможенного союза «О безопасности упаковки» (ТР ТС 005/2011).
- 4 Технический регламент Таможенного союза «На масложировую продукцию» (ТР ТС 024/2011).
- 5 Технический регламент Таможенного союза «Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств» (ТР ТС 029/2011).
- 6 Технический регламент Таможенного союза «На соковую продукцию из фруктов и овощей» (ТР ТС 023/2011).
- 7 Технический регламент Таможенного союза «О безопасности молока и молочной продукции» (ТР ТС 033/2011).
- 8 Технический регламент Таможенного союза: «О безопасности мяса и мясной продукции» (ТР ТС 034/2013)
- 9 ГОСТ 30389-2013 «Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования»
- 10 ГОСТ 30390-2013 «Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия»
- 11 ГОСТ 30524-2013 «Общественное питание. Требования к персоналу»
- 12 ГОСТ 31984-2012 «Услуги общественного питания. Общие требования»
- 13 ГОСТ 31985-2013 «Услуги общественного питания. Термины и определения»
- 14 ГОСТ 31986-2012 «Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания»
- 15 ГОСТ 31988-2012 «Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания»
- 16 ГОСТ Р 55889-2013 «Услуги общественного питания. Система менеджмента

безопасности продукции общественного питания»

17 Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. изд. Хлебпродинформ», Москва, 1996

18 Сборник рецептов на продукцию общественного питания. Сборник технических нормативов т.1, изд. ДеЛи плюс», Москва, 2019

19 Сборник рецептов на продукцию общественного питания. Сборник технических нормативов т.2, изд. ДеЛи плюс», Москва, 2019

20 Сборник нормативных и технологических документов, регламентирующих производство кулинарной продукции. изд. Хлебпродинформ», Москва, 2006

#### **Основные источники:**

1. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: учебник / Л.А. Радченко. — Москва: КноРус, 2018. — 321 с. — Для СПО и НПО. — ISBN 978-5-406-02183-5.- <https://www.book.ru/book/920629>

2. Васюкова, А.Т. Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции + еПриложение : учебник / Васюкова А.Т., Славянский А.А., Куликов Д.А. — Москва : КноРус, 2021. — 222 с. — ISBN 978-5-406-08206-5. — URL: <https://book.ru/book/939232>. — Текст : электронный.

#### **Дополнительные источники:**

1. Хамитова, Е. К. Оборудование пищевых производств: учебное пособие / Е. К. Хамитова. — Минск: Республиканский институт профессионального образования (РИПО), 2018. — 248 с. — ISBN 978-985-503-736-2. — Текст: электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROОбразование : [сайт]. — URL: <https://profspo.ru/books/84877>

## **4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ**

Контроль и оценка результатов освоения программы учебной практики осуществляется в процессе выполнения обучающимися заданий учебной практики

<b>Результаты (освоенные профессиональные компетенции)</b>	<b>Основные показатели оценки результата</b>	<b>Формы и методы контроля и оценки</b>
ПК. 1.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами	Выполнение всех действий по организации подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты (система ХАССП), требованиями охраны труда и техники безопасности: — оптимальный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, соответствие виду выполняемых работ (виду и способу обработки сырья, виду и способу приготовления полуфабрикатов сложного ассортимента); — рациональное размещение оборудования, инвентаря, посуды, инструментов, сырья, материалов на рабочем месте;	Текущий контроль в форме проверки дневника практики  Наблюдение за выполнением заданий учебной практики  Органолептическая оценка качества приготовленных блюд

	<ul style="list-style-type: none"> <li>– точная оценка соответствия качества и безопасности сырья, продуктов, материалов требованиям регламентов;</li> <li>– соответствие распределения заданий между подчиненными в их квалификации;</li> <li>– соответствие организации хранения сырья, продуктов, готовых полуфабрикатов требованиям регламентов (соблюдение температурного режима, товарного соседства в холодильном оборудовании, правильность упаковки, складирования);</li> <li>– соответствие методов подготовки к работе, эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов требованиям инструкций и регламентов по технике безопасности, охране труда, санитарии и гигиене;</li> <li>– правильная, в соответствии с инструкциями, безопасная правка ножей;</li> <li>– точность, соответствие заданию ведение расчетов потребности в сырье, продуктах;</li> <li>– соответствие правилам оформления заявки на сырье, продукты</li> </ul>	<p>Защита отчетов учебной практики</p> <p>Экзамен квалификационный по ПМ</p>
<p>ПК 1.2. Осуществлять обработку, подготовку экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи.</p> <p>ПК 1.3. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента.</p>	<p>Подготовка, обработка различными методами экзотических видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, приготовление полуфабрикатов сложного ассортимента:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– адекватный выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов, в том числе специй, приправ, точное распознавание недоброкачественных продуктов;</li> <li>– соответствие отходов и потерь сырья при его обработке и приготовлении полуфабрикатов действующим нормам;</li> <li>– оптимальность процесса обработки, подготовки сырья и приготовления полуфабрикатов (экономия ресурсов: продуктов, времени, энергетических затрат и т.д., соответствие выбора методов обработки сырья, способов и техник приготовления полуфабрикатов виду сырья, продуктов, его количеству, требованиям рецептуры);</li> <li>– профессиональная демонстрация навыков работы с ножом, механическим оборудованием, оборудованием для вакуумирования, упаковки;</li> <li>– соответствие готовой продукции (внешний вид, форма, вкус, консистенция, выход и т.д.) особенностям заказа, методам обслуживания;</li> <li>– правильное, оптимальное, адекватное заданию планирование и ведение процессов обработки, подготовки экзотических видов сырья, продуктов, приготовления</li> </ul>	

	<p>полуфабрикатов сложного ассортимента, соответствие процессов инструкциям, регламентам;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– соответствие процессов обработки экзотических видов сырья и приготовления полуфабрикатов стандартам чистоты, требованиям охраны труда и технике безопасности:</li> <li>• корректное использование цветных разделочных досок;</li> <li>• раздельное использование контейнеров для органических и неорганических отходов;</li> <li>• соблюдение требований персональной гигиены в соответствии с требованиями системы ХАССП (сан.спец.одежда, чистота рук, работа в перчатках при выполнении конкретных операций, хранение ножей в чистом виде во время работы, правильная (обязательная) дегустация в процессе приготовления, чистота на рабочем месте и в холодильнике);</li> <li>• адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, инвентаря, инструментов, посуды;</li> </ul> <ul style="list-style-type: none"> <li>– соответствие времени выполнения работ нормативам;</li> <li>– соответствие массы обработанного сырья, приготовленных полуфабрикатов требованиям действующих норм, рецептуре;</li> <li>– точность расчетов норм закладки сырья при изменении выхода полуфабрикатов, взаимозаменяемости сырья, продуктов;</li> <li>– адекватность оценки качества готовой продукции, соответствия ее требованиям рецептуры, заказу;</li> <li>– соответствие внешнего вида готовых полуфабрикатов требованиям рецептуры;</li> <li>– эстетичность, аккуратность комплектования и упаковки готовых полуфабрикатов для отпуска на вынос</li> </ul>	
<p>ПК 1.4. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– актуальность, соответствие разработанной, адаптированной рецептуры особенностям заказа, виду и форме обслуживания:</li> <li>• оптимальность, точность выбора типа и количества продуктов, вкусовых, ароматических, красящих веществ, соответствие требованиям по безопасности продукции;</li> <li>• соответствие дополнительных ингредиентов виду основного сырья;</li> <li>• соблюдение баланса жировых и вкусовых компонентов;</li> <li>• актуальность, оптимальность формы, текстуры, соответствие и способу</li> </ul>	

	<p>последующей термической обработки;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• оптимальность выбора, комбинирования способов кулинарной обработки и приготовления; соответствие способов обработки виду, кондиции сырья;</li> <li>• точность выбора направлений изменения рецептуры с учетом особенностей заказа, сезонности, кондиции, размера, формы сырья;</li> </ul> <p>– точность, правильность ведения расчетов, оформления результатов проработки; соответствие методов расчета количества сырья, продуктов, массы готового полуфабриката действующим методикам, правильность определения норм отходов и потерь при обработке сырья и приготовлении полуфабрикатов;</p> <p>– правильность оформления акта проработки новой или адаптированной рецептуры;</p> <p>– оптимальность выбора способа презентации результатов проработки (полуфабрикат, разработанную документацию);</p> <p>– демонстрация профессиональных навыков выполнения работ по обработке экзотических видов сырья, приготовления полуфабрикатов сложного ассортимента при проведении мастер-класса для представления результатов разработки</p>	
--	--	--

<b>Результаты (освоенные общие компетенции)</b>	<b>Основные показатели оценки результата</b>	<b>Формы и методы контроля и оценки</b>
<p>ОК 1. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.</p>	<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> <li>– правильность оценки рисков на каждом шагу;</li> <li>– точность оценки плюсов и минусов полученного результата,</li> </ul>	<p>Интерпретация результатов наблюдения за деятельностью обучающихся при выполнении работ на учебной практике</p>

	своего плана и его реализации, предложение критериев оценки и рекомендаций по улучшению плана	
ОК 2. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.	<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>	
ОК 3. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.	<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 4. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.	<ul style="list-style-type: none"> <li>– эффективность участия в деловом общении для решения деловых задач;</li> <li>– оптимальность планирования профессиональной деятельности</li> </ul>	
ОК 5. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.	<ul style="list-style-type: none"> <li>– грамотность устного и письменного изложения своих мыслей по профессиональной тематике на государственном языке;</li> <li>– толерантность поведения в рабочем коллективе</li> </ul>	
ОК 6. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения	<ul style="list-style-type: none"> <li>– понимание значимости своей профессии</li> </ul>	
ОК 7. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.	<ul style="list-style-type: none"> <li>– точность соблюдения правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности;</li> <li>– эффективность обеспечения ресурсосбережения на рабочем месте</li> </ul>	
ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.	<ul style="list-style-type: none"> <li>– адекватность, применения средств информатизации и информационных технологий для реализации профессиональной деятельности</li> </ul>	

<p>ОК 10.          Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– адекватность понимания общего смысла четко произнесенных высказываний на известные профессиональные темы);</li> <li>– адекватность применения нормативной документации в профессиональной деятельности;</li> <li>– точно, адекватно ситуации обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые);</li> <li>– правильно писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы</li> </ul>	
--	---	--







Аттестационный лист

Обучающий(ая)ся \_\_\_\_\_, ФИО \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_ курса по специальности \_\_\_\_\_

код и наименование специальности

прошел(ла) учебную практику по профессиональному модулю \_\_\_\_\_

индекс и название профессионального модуля

в объеме \_\_\_\_\_ часов с « \_\_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20 \_\_\_\_\_ г. по « \_\_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20 \_\_\_\_\_ г.

(название организации, лаборатории, кабинета)

**Критерии оценки:**

- 5 баллов – качество выполненных заданий высокое, ярко выраженное, проявляется всегда;
- 4 балла – качество выполненных заданий среднее, проявляется в зависимости от ситуации;
- 3 балла – качество выполненных заданий умеренно выраженное, проявляется редко;
- 2 балла – качество выполненных заданий выражено слабо, не выражено.

**Виды и качество выполнения работ в период учебной практики**

Умения, формируемые в составе профессиональных компетенций	Виды работ, выполненных обучающимся во время практики	Объем работ, час.	Оценка
-разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры полуфабрикатов в зависимости от изменения спроса; -обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности; оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям; -организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами; применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, соблюдать санитарно-эпидемиологические	1. Оценка наличия, выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил.	36	
	2. Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента.		
	3. Выбор, подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов (вручную и механическим способом) с учетом их сочетаемости с основным продуктом.		
	4. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода холодных блюд, кулинарных изделий, закусок. Взвешивание продуктов, их		

<p>требования; -соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ; использовать различные способы обработки, подготовки экзотиче-ских и редких видов сырья, приготовления полуфабрикатов сложного ассортимента; -организовывать их упаковку на вынос, хранение с учетом требований к безопасности готовой продукции</p>	<p>взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода холодных блюд, кулинарных изделий, закусок.</p>		
	<p>5.Выбор, применение, комбинирование методов приготовления полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа.</p>		
	<p>6. Приготовление полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента, в том числе региональных, с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции.</p>		
	<p>7. Выбор с учетом способа приготовления, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда</p>		
	<p>8. Оценка качества полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента перед упаковкой на вынос Оценка качества полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента перед упаковкой на вынос</p>		
	<p>9. Хранение полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента с учетом условий и сроков.</p>		
	<p>10.Порционирование (комплектование) полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента для подачи с учетом соблюдения выхода полуфабрикатов, рационального использования ресурсов, соблюдения</p>		

	требований по безопасности готовой продукции.		
	11. Охлаждение и замораживание полуфабрикатов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов.		
	12.Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных полуфабрикатов с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения.		
	13.Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента на вынос и для транспортирования.		
	14.Разработка ассортимента полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.		
	15.Разработка, адаптация рецептов с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания.		
	17.Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос (при прохождении учебной практики в условиях организации питания).		
	18.Выбор, рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с инструкциями и регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда), стандартами чистоты.		
	19.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		
--	---	--	--

Итоговая оценка \_\_\_\_\_

Руководитель практики \_\_\_\_\_ / \_\_\_\_\_

«\_\_\_\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_\_\_ г.

Зав. производственной практикой \_\_\_\_\_ / \_\_\_\_\_

Ознакомлен: \_\_\_\_\_ / \_\_\_\_\_

«\_\_\_\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_\_\_ г.

Центросоюз Российской Федерации  
Нижегородский облпотребсоюз  
«Нижегородский экономико-технологический колледж»

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ  
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

**ПМ 02. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания**

**Специальность 43.02.15 Поварское и кондитерское дело**

Рабочая программа учебной практики составлена в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело и рабочей программой ПМ 02. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

Рассмотрено на заседании  
ЦК экономико -  
технологических дисциплин  
Протокол № 1  
от « 27 » августа 2021 г.

Одобрено НМС НЭТК  
« 27 » августа 2021 г.  
Председатель НМС

 Е.В. Мельникова

Председатель ЦК

 В. А. Мельников

Разработчик:  
Сподарь И. С. - преподаватель НЭТК

Рецензент:  
Лезина Е.А. - преподаватель НЭТК

# 1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

## 1.1 Область применения программы

Рабочая программа учебной практики является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС по специальности СПО 43.02.15 Поварское и кондитерское дело в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

## 1.2 Цели и задачи учебной практики – требования к результатам освоения

Учебная практика является составной частью ПМ 02 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

Ее цель – формирование у обучающихся умений, приобретение первоначального практического опыта.

Учебная практика реализуется по указанному виду профессиональной деятельности для последующего освоения обучающимися общих и профессиональных компетенций:

<b>Код</b>	<b>Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций</b>
ВД 1	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 2.1.	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 2.2	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 2.3	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов сложного ассортимента
ПК 2.4	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 2.5	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 2.6	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 2.7	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи и кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 2.8	Осуществлять разработку, адаптацию рецептов горячих блюд, кулинарных изделий, закусок в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом

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

В результате прохождения учебной практики обучающихся должен:

Иметь первоначальный практический опыт по:	<p>разработке ассортимента горячей кулинарной продукции с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <p>разработке, адаптации рецептов с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания;</p> <p>организации и проведении подготовки рабочих мест, подготовки к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;</p> <p>подборе в соответствии с технологическими требованиями, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении различными методами, творческом оформлении, эстетичной подаче горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;</p> <p>упаковке, хранении готовой продукции с учетом требований к безопасности;</p> <p>контроле качества и безопасности готовой кулинарной продукции;</p> <p>контроле хранения и расхода продуктов</p>
уметь	<p>разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры горячей кулинарной продукции в соответствии с изменением спроса, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <p>обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности;</p> <p>оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям;</p> <p>организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и</p>

	<p>регламентами;          применять, комбинировать различные способы приготовления, творческого оформления и подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;          организовывать их упаковку на вынос, хранение с учетом требований к безопасности готовой продукции;          соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ</p>
знать	<p>требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания;          виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;          ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в т.ч. авторских, брендовых, региональных;          рецептуры, современные методы приготовления, варианты оформления и подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;          актуальные направления в приготовлении горячей кулинарной продукции;          способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении горячей кулинарной продукции;          правила составления меню, разработки рецептур, составления заявок на продукты;          виды и формы обслуживания, правила сервировки стола и правила подачи горячих блюд, кулинарных изделий и закусок</p>

### 1.3. Планируемые личностные результаты в ходе реализации программы

<b>Код личностных результатов реализации программы воспитания</b>	<b>Личностные результаты реализации программы воспитания (дескрипторы)</b>
ЛР 13	Демонстрирующий профессиональные навыки в сфере общественного питания
ЛР 15	Осознающий потребность в трудовых достижениях, проявляющий добросовестное, ответственное и творческое отношение к трудовой деятельности.
ЛР 16	Активно выражающий отношение к преобразованию общественных пространств, промышленной и технологической эстетике предприятия, корпоративному дизайну, товарным знакам.
ЛР 17	Совершенствующий свои знания и повышающий квалификацию и профессиональное мастерство с учетом теоретической подготовки, практических навыков и умений. Готовый к саморазвитию и личностному самоопределению.
ЛР 19	Открытый к текущим и перспективным изменениям в мире труда, мотивированный к освоению различных видов профессиональной деятельности.
ЛР 20	Демонстрирующий готовность к эффективной деятельности в рамках выбранной профессии, предприимчивый, готовый к созданию и развитию своего бизнеса.

#### 1.4. Количество часов на освоение рабочей программы учебной практики:

Всего - 144 часа

## 2. СОДЕРЖАНИЕ ОБУЧЕНИЯ

### 2.1. Тематический план практики

№ п/п	Наименование раздела, темы	Количество часов
1	Организация рабочих мест, подготовка сырья и приготовление сложных супов	18
2	Организация рабочих мест, подготовка сырья и приготовление сложных горячих соусов	18
3	Организация рабочих мест, подготовка сырья и приготовление сложных блюд из овощей и грибов	18
4	Организация рабочих мест, подготовка сырья и приготовление сложных блюд из сыра, яиц и творога	18
5	Организация рабочих мест, подготовка сырья и приготовление сложных блюд из рыбы	24
6	Организация рабочих мест, подготовка сырья и приготовление сложных блюд из мяса	24
7	Организация рабочих мест, подготовка сырья и приготовление сложных блюд из с/х (домашней) птицы	22
8	Дифференцированный зачет	2
	<b>Итого</b>	<b>144</b>

### 2.2 Содержание практики

Код ПК	Наименование тем учебной практики	Виды работ	Количество часов	Уровень освоения
ПК 2.1-2.7	Организация рабочих мест, подготовка сырья и приготовление сложных супов	1. Оценка наличия, выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил.	18	3
ПК 2.1-2.7	Организация рабочих мест, подготовка сырья и приготовление сложных горячих соусов	2. Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента.	18	3
ПК 2.1-2.7	Организация рабочих мест, подготовка сырья и приготовление сложных блюд из овощей и	3. Проверка соответствия количества и качества поступивших продуктов накладной. 4. Выбор, подготовка основных продуктов и дополнительных	18	3

	грибов	ингредиентов (вручную и механическим способом) с учетом их сочетаемости с основным продуктом. 5. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода горячих блюд, кулинарных изделий, закусок. 6. Выбор, применение, комбинирование методов приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа.		
ПК 2.1-2.7	Организация рабочих мест, подготовка сырья и приготовление сложных блюд из сыра, яиц и творога	7. Приготовление, оформление горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе региональных, с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции. 8. Выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда. 9. Оценка качества горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента перед отпуском, упаковкой на вынос. 10. Хранение с учетом температуры подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок на раздаче. 11. Порционирование	18	3
ПК 2.1-2.7	Организация рабочих мест, подготовка сырья и приготовление сложных блюд из рыбы		24	3
ПК 2.1-2.7	Организация рабочих мест, подготовка сырья и приготовление сложных блюд из мяса		24	3
ПК 2.1-2.7	Организация рабочих мест, подготовка сырья и приготовление сложных блюд из с/х (домашней) птицы		22	3

		<p>(комплектование), сервировка и творческое оформление горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции.</p> <p>12. Охлаждение и замораживание готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, полуфабрикатов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов.</p> <p>13. Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения.</p> <p>14. Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок на вынос и для транспортирования.</p> <p>15. Разработка ассортимента горячей кулинарной продукции с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.</p> <p>16. Разработка, адаптация рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания.</p> <p>17. Расчет стоимости горячих блюд, кулинарных изделий, закусок.</p> <p>18. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе 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</p>	
--	--	--	--

		питания). 19. 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. 20. 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		
	Дифференцированный зачет		2	
	<b>ИТОГО</b>		<b>144</b>	

### 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

#### 3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению Лаборатория «Учебная кухня ресторана»

Место для презентации готовой кулинарной продукции (обеденный стол).

Технические средства обучения (ноутбук, видеопроектор переносной).

Основное и вспомогательное технологическое оборудование:

1. Весы настольные электронные;
2. Пароконвектомат;
35. Конвекционная печь или жарочный шкаф;
36. Микроволновая печь;
37. Расстоечный шкаф;
38. Плита электрическая;
39. Фритюрница;
40. Электрогриль (жарочная поверхность);
41. Шкаф холодильный;
42. Шкаф морозильный;
43. Шкаф шоковой заморозки;
44. Льдогенератор;
45. Тестораскаточная машина;
46. Планетарный миксер;
47. Блендер (ручной с дополнительной насадкой для взбивания);
48. Мясорубка;
49. Овощерезка или процессор кухонный;
50. Слайсер;
51. Куттер;

52. Миксер для коктейлей;
53. Соковыжималка для цитрусовых,
54. Соковыжималка универсальная;
55. Машина для вакуумной упаковки;
56. Кофемашина с капучинатором;
57. Ховоли (оборудование для варки кофе на песке);
58. Кофемолка;
59. Газовая горелка (для карамелизации);
60. Набор инструментов для карвинга;
61. Овоскоп;
62. Нитраттестер;
63. Машина посудомоечная;
64. Стол производственный с моечной ванной;
65. Стеллаж передвижной;
66. Моечная ванна двухсекционная.

#### **Лаборатория «Учебный кондитерский цех»**

Место для презентации готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий (обеденный стол).

Технические средства обучения (ноутбук, видеопроектор переносной).

Основное и вспомогательное технологическое оборудование:

Весы настольные электронные

Конвекционная печь

Микроволновая печь

Подовая печь (для пиццы)

Расстоечный шкаф

Плита электрическая

Шкаф холодильный

Шкаф морозильный

Шкаф шоковой заморозки

Льдогенератор

Фризер

Тестораскаточная машина (настольная)

Планетарный миксер (с венчиками: прутковый, плоско-решетчатый, спиральный)

Тестомесильная машина (настольная)

Миксер (погружной)

Мясорубка

Куттер

Соковыжималка для цитрусовых

Соковыжималка универсальная

Пресс для пиццы

Лампа для карамели

Аппарат для темперирования шоколада

Газовая горелка (для карамелизации)

Термометр инфракрасный

Термометр со щупом

Овоскоп

Машина для вакуумной упаковки

Производственный стол с моечной ванной

Производственный стол с деревянным покрытием

Производственный стол с мраморным покрытием (охлаждаемый)

Моечная ванна (двухсекционная)

Стеллаж передвижной

### **3.2. Информационное обеспечение учебной практики**

#### **Нормативные источники:**

1 Технический регламент Таможенного союза: «О безопасности пищевой продукции» (ТР ТС 021/2011).

2 Технический регламент Таможенного союза «Пищевая продукция в части ее маркировки» (ТР ТС 022/2011).

3 Технический регламент Таможенного союза «О безопасности упаковки» (ТР ТС 005/2011).

4 Технический регламент Таможенного союза «На масложировую продукцию» (ТР ТС 024/2011).

5 Технический регламент Таможенного союза «Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств» (ТР ТС 029/2011).

6 Технический регламент Таможенного союза «На соковую продукцию из фруктов и овощей» (ТР ТС 023/2011).

7 Технический регламент Таможенного союза «О безопасности молока и молочной продукции» (ТР ТС 033/2011).

8 Технический регламент Таможенного союза: «О безопасности мяса и мясной продукции» (ТР ТС 034/2013)

9 ГОСТ 30389-2013 «Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования»

10 ГОСТ 30390-2013 «Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия»

11 ГОСТ 30524-2013 «Общественное питание. Требования к персоналу»

12 ГОСТ 31984-2012 «Услуги общественного питания. Общие требования»

13 ГОСТ 31985-2013 «Услуги общественного питания. Термины и определения»

14 ГОСТ 31986-2012 «Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания»

15 ГОСТ 31988-2012 «Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания»

16 ГОСТ Р 55889-2013 «Услуги общественного питания. Система менеджмента безопасности продукции общественного питания»

17 Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. изд. Хлебпродинформ», Москва, 1996

18 Сборник рецептур на продукцию общественного питания. Сборник технических нормативов т.1, изд. ДеЛи плюс», Москва, 2019

19 Сборник рецептур на продукцию общественного питания. Сборник технических нормативов т.2, изд. ДеЛи плюс», Москва, 2019

20 Сборник нормативных и технологических документов, регламентирующих производство кулинарной продукции. изд. Хлебпродинформ», Москва, 2006г.

#### **Основные источники:**

1.Васюкова, А.Т., Организация процесса приготовления и приготовления сложной горячей кулинарной продукции + eПриложение : учебник / А.Т. Васюкова. — Москва : КноРус, 2021. — 321 с. — ISBN 978-5-406-08275-1. — URL:<https://book.ru/940096>. — Текст : электронный.

2.Радченко, Л.А., Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания : учебник / Л.А. Радченко. — Москва : КноРус, 2021. — 321 с. — ISBN 978-5-406-08310-9. — URL:<https://book.ru/940112>— Текст : электронный.

#### **Дополнительные источники:**

1.Хамитова, Е. К. Оборудование пищевых производств : учебное пособие / Е. К. Хамитова. — Минск : Республиканский институт профессионального образования (РИПО), 2018. — 248 с. — ISBN 978-985-503-736-2. — Текст : электронный //

#### 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

Контроль и оценка результатов освоения программы учебной практики осуществляется в процессе выполнения обучающимися заданий учебной практики

<b>Результаты (освоенные профессиональные компетенции)</b>	<b>Основные показатели оценки результата</b>	<b>Формы и методы контроля и оценки</b>
ПК.2.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами	Выполнение всех действий по организации подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты (система ХАССП), требованиями охраны труда и техники безопасности: – оптимальный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, соответствие виду выполняемых работ (виду и способу приготовления горячей кулинарной продукции сложного ассортимента); – рациональное размещение оборудования, инвентаря, посуды, инструментов, сырья, материалов на рабочем месте; – точная оценка соответствия качества и безопасности сырья, продуктов, материалов требованиям регламентов; – соответствие распределения заданий между подчиненными в их квалификации; – соответствие организации хранения сырья, продуктов, готовых полуфабрикатов требованиям регламентов (соблюдение температурного режима, товарного соседства в холодильном оборудовании, правильность упаковки, складирования); – соответствие методов подготовки к работе, эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов требованиям инструкций и регламентов по технике безопасности, охране труда, санитарии и гигиене; – правильная, в соответствии с инструкциями, безопасная правка ножей; – точность, соответствие заданию ведение расчетов потребности в сырье, продуктах; – соответствие правилам оформления заявки на сырье, продукты	Текущий контроль в форме проверки дневника практики  Наблюдение за выполнением заданий учебной практики  Органолептическая оценка качества приготовленных блюд  Защита отчетов учебной практики  Экзамен квалификационный по ПМ

<p>ПК.2.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p>Организация и ведение процессов приготовления, творческого оформления и под-готовки к реализации супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– адекватный выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов, в том числе специй, приправ, точное распознавание недоброкачественных продуктов;</li> <li>– соответствие потерь при приготовлении горячей кулинарной продукции действующим нормам;</li> </ul>	
<p>ПК.2.3. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов сложного ассортимента</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– оптимальность процесса приготовления супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий и закусок (экономия ресурсов: продуктов, времени, энергетических затрат и т.д., соответствие выбора способов и техник приготовления рецептуре, особенностям заказа);</li> </ul>	
<p>ПК.2.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– профессиональная демонстрация навыков работы с ножом, механическим, тепловым оборудованием, оборудованием для вакуумирования, упаковки;</li> <li>– соответствие готовой продукции (внешний вид, форма, вкус, консистенция, выход и т.д.) особенностям заказа, методам обслуживания;</li> <li>– правильное, оптимальное, адекватное заданию планирование и ведение процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента, соответствие процессов инструкциям, регламентам;</li> </ul>	
<p>ПК.2.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– соответствие процессов приготовления и подготовки к реализации стандартам чистоты, требованиям охраны труда и техники безопасности:</li> <li>• корректное использование цветных разделочных досок;</li> <li>• отдельное использование контейнеров для органических и неорганических отходов;</li> <li>• соблюдение требований персональной гигиены в соответствии с требованиями системы ХАССП (сан.спец.одежда, чистота рук, работа в перчатках при выполнении конкретных операций, хранение ножей в чистом виде во время работы, правильная (обязательная) дегустация в процессе приготовления, чистота на рабочем месте и в холодильнике);</li> </ul>	
<p>ПК.2.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, инвентаря, инструментов, посуды;</li> <li>– соответствие времени выполнения</li> </ul>	

<p>потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p>работ нормативам;</p>	
<p>ПК.2.7. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи и кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p>– соответствие массы супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок требованиям рецептуры, меню, особенностям заказа;</p> <p>– точность расчетов закладки продуктов при изменении выхода горячей кулинарной продукции, взаимозаменяемости продуктов;</p> <p>– адекватность оценки качества готовой продукции, соответствия ее требованиям рецептуры, заказу;</p> <p>– соответствие внешнего вида готовой горячей кулинарной продукции требованиям рецептуры, заказа:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• соответствие температуры подачи виду блюда;</li> <li>• аккуратность порционирования горячих блюд, кулинарных изделий, закусок при отпуске (чистота тарелки, правильное использование пространства тарелки, использование для оформления блюда только съедобных продуктов)</li> <li>• соответствие объема, массы блюда размеру и форме тарелки;</li> <li>• гармоничность, креативность внешнего вида готовой продукции (общее визуальное впечатление: цвет/сочетание/баланс/композиция)</li> <li>• гармоничность вкуса, текстуры и аромата готовой продукции в целом и каждого ингредиента современным требованиям, требованиям рецептуры, отсутствие вкусовых противоречий;</li> <li>• соответствие текстуры (консистенции) каждого компонента блюда/изделия заданию, рецептуре</li> </ul> <p>– эстетичность, аккуратность упаковки готовой горячей кулинарной продукции для отпуски на вынос</p>	
<p>ПК.2.8. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей</p>	<p>– актуальность, соответствие разработанной, адаптированной рецептуры особенностям заказа, виду и форме обслуживания:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• оптимальность, точность выбора типа и количества продуктов, вкусовых, ароматических, красящих веществ, соответствие их требованиям по безопасности продукции;</li> <li>• соответствие дополнительных ингредиентов виду основного сырья;</li> <li>• соблюдение баланса жировых и вкусовых компонентов;</li> <li>• актуальность, оптимальность формы, текстуры, соответствие их способу последующей термической обработки;</li> </ul>	

	<ul style="list-style-type: none"> <li>• оптимальность выбора, комбинирования способов кулинарной обработки и приготовления; соответствие способов обработки виду, кондиции сырья, продуктов;</li> <li>• точность выбора направлений изменения рецептуры с учетом особенностей заказа, сезонности, форме обслуживания; <ul style="list-style-type: none"> <li>– точность, правильность ведения расчетов, оформления результатов проработки; соответствие методов расчета количества сырья, продуктов, массы готового блюда, кулинарного изделия действующим методикам, правильность определения норм отходов и потерь при обработке сырья и приготовлении горячих блюд, кулинарных изделий, закусок;</li> <li>– правильность оформления акта проработки новой или адаптированной рецептуры;</li> <li>– оптимальность выбора способа презентации результатов проработки (горячую кулинарную продукцию, разработанную документацию);</li> <li>– демонстрация профессиональных навыков выполнения работ по приготовлению горячей кулинарной продукции сложного ассортимента при проведении мастер-класса для представления результатов разработки</li> </ul> </li> </ul>	
--	---	--

<b>Результаты (освоенные общие компетенции)</b>	<b>Основные показатели оценки результата</b>	<b>Формы и методы контроля и оценки</b>
<p><b>ОК 1.</b> Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.</p>	<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> <li>– правильность оценки рисков на каждом шагу;</li> <li>– точность оценки плюсов и минусов полученного результата, своего плана и его реализации,</li> </ul>	<p>Интерпретация результатов наблюдения за деятельностью обучающихся при выполнении работ на учебной практике</p>

	предложение критериев оценки и рекомендаций по улучшению плана	
<b>ОК 2.</b> Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.	<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>	
<b>ОК 3.</b> Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.	<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>	
<b>ОК 4.</b> Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.	<ul style="list-style-type: none"> <li>– эффективность участия в деловом общении для решения деловых задач;</li> <li>– оптимальность планирования профессиональной деятельности</li> </ul>	
<b>ОК 5.</b> Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.	<ul style="list-style-type: none"> <li>– грамотность устного и письменного изложения своих мыслей по профессиональной тематике на государственном языке;</li> <li>– толерантность поведения в рабочем коллективе</li> </ul>	
<b>ОК 6.</b> Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения	<ul style="list-style-type: none"> <li>– понимание значимости своей профессии</li> </ul>	
<b>ОК 7.</b> Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.	<ul style="list-style-type: none"> <li>– точность соблюдения правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности;</li> <li>– эффективность обеспечения ресурсосбережения на рабочем месте</li> </ul>	
<b>ОК 9.</b> Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.	<ul style="list-style-type: none"> <li>– адекватность, применения средств информатизации и информационных технологий для реализации профессиональной деятельности</li> </ul>	

<p><b>ОК 10.</b>  Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– адекватность понимания общего смысла четко произнесенных высказываний на известные профессиональные темы);</li> <li>– адекватность применения нормативной документации в профессиональной деятельности;</li> <li>– точно, адекватно ситуации обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые);</li> <li>– правильно писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы</li> </ul>	
---	---	--







Аттестационный лист

Обучающий(ая)ся \_\_\_\_\_,

ФИО

\_\_\_\_\_ курса по специальности \_\_\_\_\_

код и наименование специальности

прошел(ла) учебную практику по профессиональному модулю

индекс и название профессионального модуля

в объеме \_\_\_\_ часов с « \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20 \_\_\_\_ г. по « \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20 \_\_\_\_ г.

(название организации, лаборатории, кабинета)

**Критерии оценки:**

- 5 баллов – качество выполненных заданий высокое, ярко выраженное, проявляется всегда;
- 4 балла – качество выполненных заданий среднее, проявляется в зависимости от ситуации;
- 3 балла – качество выполненных заданий умеренно выраженное, проявляется редко;
- 2 балла – качество выполненных заданий выражено слабо, не выражено.

**Виды и качество выполнения работ в период учебной практики**

Умения, формируемые в составе профессиональных компетенций	Виды работ, выполненных обучающимся во время практики	Объем работ, час.	Оценка
-разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры горячей кулинарной продукции в соответствии с изменением спроса, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности; оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям; организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;	1. Оценка наличия, выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил.	144	
	2. Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента.		
	3. Проверка соответствия количества и качества поступивших продуктов накладной.		
	4. Выбор, подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов (вручную и		

<p>применять, комбинировать различные способы приготовления, творческого оформления и подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;</p> <p>организовывать их упаковку на вынос, хранение с учетом требований к безопасности готовой продукции;</p> <p>соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ</p>	<p>механическим способом) с учетом их сочетаемости с основным продуктом.</p>		
	<p>5. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода горячих блюд, кулинарных изделий, закусок.</p>		
	<p>6. Выбор, применение, комбинирование методов приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа.</p>		
	<p>7. Приготовление, оформление горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе региональных, с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции.</p>		
	<p>8. Выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожарной безопасности, охраны труда.</p>		
	<p>9. Оценка качества горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента перед отпуском, упаковкой на вынос.</p>		

	10.Хранение с учетом температуры подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок на раздаче.		
	11.Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции.		
	12.Охлаждение и замораживание готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, полуфабрикатов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов.		
	13.Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения.		
	14.Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок на вынос и для транспортирования.		
	15.Разработка ассортимента горячей кулинарной продукции с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.		
	16.Разработка, адаптация рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания.		
	17.Расчет стоимости горячих блюд, кулинарных изделий, закусок.		
	18.Консультирование потребителей, оказание им		

	<p>помощи в выборе 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).</p>		
	<p>19. 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>20. Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты: мытьё вручную и в посудомоечной машине, чистка и раскладывание на хранение кухонной посуды и производственного инвентаря в соответствии со стандартами чистоты</p>		

Итоговая оценка \_\_\_\_\_  
Руководитель практики \_\_\_\_\_ / \_\_\_\_\_  
« \_\_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20 \_\_\_\_\_ г.  
Зав. производственной практикой \_\_\_\_\_ / \_\_\_\_\_  
Ознакомлен: \_\_\_\_\_ / \_\_\_\_\_  
« \_\_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20 \_\_\_\_\_ г.

Центросоюз Российской Федерации  
Нижегородский облпотребсоюз  
«Нижегородский экономико-технологический колледж»

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ  
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

**ПМ 03. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания**

**Специальность 43.02.15 Поварское и кондитерское дело**

Рабочая программа учебной практики составлена в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело и рабочей программой ПМ 03. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

Рассмотрено на заседании  
ЦК экономико-  
технологических дисциплин  
Протокол № 1  
от « 27 » августа 2021 г.

Председатель ЦК



В. А. Мельников

Одобрено НМС НЭТК  
« 27 » августа 2021 г.  
Председатель НМС



Е.В. Мельникова

Разработчик:  
Лезина Е.А. - преподаватель НЭТК

Рецензент:  
Сподарь И. С. - преподаватель НЭТК

# 1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

## 1.1 Область применения рабочей программы

Рабочая программа учебной практики является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС по специальности СПО 43.02.15 Поварское и кондитерское дело в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): профессиональной деятельности: Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

## 1.2. Цели и задачи учебной практики – требования к результатам освоения

Учебная практика является составной частью ПМ 03 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

Ее цель – формирование у обучающихся умений, приобретение первоначального практического опыта.

Учебная практика реализуется по указанному виду профессиональной деятельности для последующего освоения обучающимися общих и профессиональных компетенций:

<b>Код</b>	<b>Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций</b>
ВД 3	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 3.1.	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 3.2	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 3.3	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 3.4	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 3.5	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 3.6	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 3.7	Осуществлять разработку, адаптацию рецептов холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
<b>Код</b>	<b>Наименование общих компетенций</b>
ОК 01.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам
ОК 02.	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности
ОК.03	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие

ОК.04	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами
ОК.05	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста
ОК.06	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения
ОК.07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях
ОК.09	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержание необходимого уровня физической подготовленности
ОК.10	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках

В результате прохождения учебной практики обучающихся должен:

Иметь первоначальный практический опыт по:	<p>разработки ассортимента холодной кулинарной продукции с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <p>разработки, адаптации рецептов с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания;</p> <p>организации и проведении подготовки рабочих мест, подготовки к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами</p> <p>подбора в соответствии с технологическими требованиями, оценки качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовления различными методами, творческого оформления, эстетичной подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;</p> <p>упаковки, хранения готовой продукции с учетом требований к безопасности;</p> <p>контроля качества и безопасности готовой кулинарной продукции;</p> <p>контроля хранения и расхода продуктов</p>
уметь	<p>разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры холодной кулинарной продукции в соответствии с изменением спроса, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <p>обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности;</p> <p>оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям;</p> <p>организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;</p> <p>применять, комбинировать различные способы приготовления, творческого оформления и подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;</p> <p>соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ;</p>

	порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции
знать	требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания; виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения холодных блюд, кулинарных изделий и закусок сложного приготовления, в т.ч. авторских, брендовых, региональных; рецептуры, современные методы приготовления, варианты оформления и подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных; актуальные направления в приготовлении холодной кулинарной продукции; способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении холодной кулинарной продукции; правила составления меню, разработки рецептур, составления заявок на продукты; виды и формы обслуживания, правила сервировки стола и правила подачи холодных блюд, кулинарных изделий и закусок

### 1.3. Планируемые личностные результаты в ходе реализации программы

<b>Код личностных результатов реализации программы воспитания</b>	<b>Личностные результаты реализации программы воспитания (дескрипторы)</b>
ЛР 13	Демонстрирующий профессиональные навыки в сфере общественного питания
ЛР 15	Осознающий потребность в трудовых достижениях, проявляющий добросовестное, ответственное и творческое отношение к трудовой деятельности.
ЛР 16	Активно выражающий отношение к преобразованию общественных пространств, промышленной и технологической эстетике предприятия, корпоративному дизайну, товарным знакам.
ЛР 17	Совершенствующий свои знания и повышающий квалификацию и профессиональное мастерство с учетом теоретической подготовки, практических навыков и умений. Готовый к саморазвитию и личностному самоопределению.
ЛР 19	Открытый к текущим и перспективным изменениям в мире труда, мотивированный к освоению различных видов профессиональной деятельности.
ЛР 20	Демонстрирующий готовность к эффективной деятельности в рамках выбранной профессии, предприимчивый, готовый к созданию и развитию своего бизнеса.

### 1.4. Количество часов на освоение рабочей программы учебной практики:

Всего - 36 часов

## 2. СОДЕРЖАНИЕ ОБУЧЕНИЯ

### 2.1. Тематический план практики

№ п/п	Наименование раздела, темы	Количество часов
1	Организация рабочих мест и приготовление салатов сложного ассортимента	6
2	Организация рабочих мест и приготовление канапе, холодных закусок сложного ассортимента	6
3	Организация рабочих мест и приготовление холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента	6
4	Организация рабочих мест и приготовление холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента	12
5	Организация рабочих мест и приготовление холодных соусов, заправок	4
6	Дифференцированный зачет	2
	<b>Итого</b>	<b>36</b>

## 2.2.Содержание практики

Код ПК	Наименование тем учебной практики	Виды работ	Количество часов	Уровень освоения
ПК 3.1-3.7	Организация рабочих мест и приготовление салатов сложного ассортимента	1. Оценка наличия, выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил.	6	3
ПК 3.1-3.7	Организация рабочих мест и приготовление канапе, холодных закусок сложного ассортимента	2. Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента. 3. Проверка соответствия количества и качества поступивших продуктов накладной. 4. Выбор, подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов (вручную и механическим способом) с учетом их сочетаемости с основным продуктом. 5. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода холодных блюд, кулинарных изделий,	6	3
ПК 3.1-3.7	Организация рабочих мест и приготовление холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента	с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода холодных блюд, кулинарных изделий,	6	3

ПК 3.1- 3.7	Организация рабочих мест и приготовление холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента	<p>закусок.</p> <p>6. Выбор, применение, комбинирование методов приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа.</p> <p>7. Приготовление, оформление холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе региональных, с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции.</p>	12	3
ПК 3.1- 3.7	Организация рабочих мест и приготовление холодных соусов, заправок	<p>8. Выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда.</p> <p>9. Оценка качества холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента перед отпуском, упаковкой на вынос.</p> <p>10. Хранение с учетом температуры подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок на раздаче.</p> <p>11. Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального</p>	4	3

		<p>использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции.</p> <p>12. Охлаждение и замораживание готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, полуфабрикатов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов.</p> <p>13. Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения.</p> <p>14. Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок на вынос и для транспортирования.</p> <p>15. Разработка ассортимента холодной кулинарной продукции с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.</p> <p>16. Разработка, адаптация рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания.</p> <p>17. Расчет стоимости холодных блюд, кулинарных изделий, закусок.</p> <p>18. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с</p>	
--	--	---	--

	<p>раздачи, на вынос (при прохождении учебной практики в условиях организации питания).</p> <p>19. 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>20. Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты:</p> <p>мытьё вручную и в посудомоечной машине, чистка и раскладывание на хранение кухонной посуды и производственного инвентаря в соответствии со стандартами чистоты</p>		
Дифференцированный зачет		2	

### 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

#### 3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению Лаборатория «Учебная кухня ресторана»

Место для презентации готовой кулинарной продукции (обеденный стол).  
Технические средства обучения (ноутбук, видеопроектор переносной).

##### Основное и вспомогательное технологическое оборудование:

1. Весы настольные электронные;
2. Пароконвектомат;
3. Конвекционная печь или жарочный шкаф;
4. Микроволновая печь;
5. Расстоечный шкаф;
6. Плита электрическая;
7. Фритюрница;
8. Электрогриль (жарочная поверхность);
9. Шкаф холодильный;
10. Шкаф морозильный;
11. Шкаф шоковой заморозки;
12. Льдогенератор;
13. Тестораскаточная машина;
14. Планетарный миксер;
15. Блендер (ручной с дополнительной насадкой для взбивания);
16. Мясорубка;
17. Овощерезка или процессор кухонный;
18. Слайсер;
19. Куттер;

20. Миксер для коктейлей;
21. Соковыжималка для цитрусовых,
22. Соковыжималка универсальная;
23. Машина для вакуумной упаковки;
24. Кофемашина с капучинатором;
25. Ховоли (оборудование для варки кофе на песке);
26. Кофемолка;
27. Газовая горелка (для карамелизации);
28. Набор инструментов для карвинга;
29. Овоскоп;
30. Нитраттестер;
31. Машина посудомоечная;
32. Стол производственный с моечной ванной;
33. Стеллаж передвижной;
34. Моечная ванна двухсекционная.

### **Лаборатория «Учебный кондитерский цех»**

Место для презентации готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий (обеденный стол).

Технические средства обучения (ноутбук, видеопроектор переносной).

Основное и вспомогательное технологическое оборудование:

Весы настольные электронные

Конвекционная печь

Микроволновая печь

Подовая печь (для пиццы)

Расстоечный шкаф

Плита электрическая

Шкаф холодильный

Шкаф морозильный

Шкаф шоковой заморозки

Льдогенератор

Фризер

Тестораскаточная машина (настольная)

Планетарный миксер (с венчиками: прутковый, плоско-решетчатый, спиральный)

Тестомесильная машина (настольная)

Миксер (погружной)

Мясорубка

Куттер

Соковыжималка для цитрусовых

Соковыжималка универсальная

Пресс для пиццы

Лампа для карамели

Аппарат для темперирования шоколада

Газовая горелка (для карамелизации)

Термометр инфракрасный

Термометр со щупом

Овоскоп

Машина для вакуумной упаковки

Производственный стол с моечной ванной

Производственный стол с деревянным покрытием

Производственный стол с мраморным покрытием (охлаждаемый)

Моечная ванна (двухсекционная)  
Стеллаж передвижной

### **3.2. Информационное обеспечение учебной практики**

#### **Нормативные источники:**

1 Технический регламент Таможенного союза: «О безопасности пищевой продукции» (ТР ТС 021/2011).

2 Технический регламент Таможенного союза «Пищевая продукция в части ее маркировки» (ТР ТС 022/2011).

3 Технический регламент Таможенного союза «О безопасности упаковки» (ТР ТС 005/2011).

4 Технический регламент Таможенного союза «На масложировую продукцию» (ТР ТС 024/2011).

5 Технический регламент Таможенного союза «Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств» (ТР ТС 029/2011).

6 Технический регламент Таможенного союза «На соковую продукцию из фруктов и овощей» (ТР ТС 023/2011).

7 Технический регламент Таможенного союза «О безопасности молока и молочной продукции» (ТР ТС 033/2011).

8 Технический регламент Таможенного союза: «О безопасности мяса и мясной продукции» (ТР ТС 034/2013)

9 ГОСТ 30389-2013 «Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования»

10 ГОСТ 30390-2013 «Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия»

11 ГОСТ 30524-2013 «Общественное питание. Требования к персоналу»

12 ГОСТ 31984-2012 «Услуги общественного питания. Общие требования»

13 ГОСТ 31985-2013 «Услуги общественного питания. Термины и определения»

14 ГОСТ 31986-2012 «Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания»

15 ГОСТ 31988-2012 «Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания»

16 ГОСТ Р 55889-2013 «Услуги общественного питания. Система менеджмента безопасности продукции общественного питания»

17 Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. изд. Хлебпродинформ», Москва, 1996

18 Сборник рецептур на продукцию общественного питания. Сборник технических нормативов т.1, изд. ДеЛи плюс», Москва, 2019

19 Сборник рецептур на продукцию общественного питания. Сборник технических нормативов т.2, изд. ДеЛи плюс», Москва, 2019

20 Сборник нормативных и технологических документов, регламентирующих производство кулинарной продукции. изд. Хлебпродинформ», Москва, 2006

#### **Основные источники:**

1. Васюкова, А.Т., Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции + eПриложение : учебник / А.Т. Васюкова. — Москва : КноРус, 2021. — 205 с. — ISBN 978-5-406-08232-4. — URL:<https://book.ru/>— Текст : электронный.

2. Радченко, Л.А., Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания : учебник / Л.А. Радченко. — Москва : КноРус, 2021. — 321 с. — ISBN 978-5-406-08310-9. — URL:<https://book.ru/940112>— Текст : электронный.

#### Дополнительные источники:

1.Хамитова, Е. К. Оборудование пищевых производств : учебное пособие / Е. К. Хамитова. — Минск : Республиканский институт профессионального образования (РИПО), 2018. — 248 с. — ISBN 978-985-503-736-2. — Текст : электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROОбразование : [сайт]. — URL: <https://profspo.ru/books/84877> — Режим доступа: для авторизир. пользователей

#### 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

Контроль и оценка результатов освоения программы учебной практики осуществляется в процессе выполнения обучающимися заданий учебной практики

<b>Результаты (освоенные профессиональные компетенции)</b>	<b>Основные показатели оценки результата</b>	<b>Формы и методы контроля и оценки</b>
ПК. 3.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами	– оптимальный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, соответствие виду выполняемых работ (виду и способу приготовления холодной кулинарной продукции сложного ассортимента); – рациональное размещение оборудования, инвентаря, посуды, инструментов, продуктов, полуфабрикатов, материалов на рабочем месте; – точная оценка соответствия качества и безопасности продуктов, полуфабрикатов, материалов требованиям регламентов	Текущий контроль в форме проверки дневника практики  Наблюдение за выполнением заданий учебной практики  Органолептическая оценка качества приготовленных блюд  Защита отчетов учебной практики

<p>ПК.3.2 Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p> <p>ПК.3.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p> <p>ПК.3.4 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p> <p>ПК.3.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p> <p>ПК.3.6 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p>– адекватный выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов, точное распознавание недоброкачественных продуктов;</p> <p>– соответствие потерь при приготовлении холодной кулинарной продукции действующим нормам;</p> <p>– оптимальность процесса приготовления салатов, канапэ, соусов, холодных блюд, кулинарных изделий и закусок;</p> <p>– профессиональная демонстрация навыков работы с ножом, механическим, тепловым оборудованием, оборудованием для вакуумирования, упаковки;</p> <p>– соответствие готовой продукции особенностям заказа, методам обслуживания;</p> <p>– правильное, оптимальное планирование и ведение процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации салатов, канапэ, соусов, холодных блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента, соответствие процессов инструкциям, регламентам;</p> <p>– соответствие процессов приготовления и подготовки к реализации стандартам чистоты, требованиям охраны труда и техники без-опасности:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• корректное использование цветных разделочных досок;</li> <li>• раздельное использование контейнеров для органических и неорганических отходов;</li> <li>• соблюдение требований персональной гигиены в соответствии с требованиями системы ХАССП;</li> </ul> <p>– соответствие времени выполнения работ нормативам;</p> <p>– соответствие массы салатов, канапэ, соусов, холодных блюд, кулинарных изделий и закусок требованиям рецептуры, меню, особенностям заказа;</p> <p>– точность расчетов закладки продуктов при изменении выхода холодной кулинарной продукции, взаимозаменяемости продуктов;</p> <p>– адекватность оценки качества готовой продукции, соответствия ее</p>	<p>Экзамен квалификационный по ПМ</p>
--	--	---

	<p>требованиям рецептуры, заказу;</p> <p>– соответствие внешнего вида готовой холодной кулинарной продукции требованиям рецептуры, заказа:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• соответствие температуры подачи виду блюда;</li> <li>• аккуратность порционирования холодных блюд, кулинарных изделий, закусок при отпуске</li> <li>• соответствие объема, массы блюда размеру и форме тарелки;</li> <li>• гармоничность, креативность внешнего вида готовой продукции</li> <li>• гармоничность вкуса, текстуры и аромата готовой продукции в целом и каждого ингредиента современным требованиям, требованиям рецептуры, отсутствие вкусовых противоречий;</li> <li>• соответствие текстуры (консистенции) каждого компонента блюда/изделия заданию, рецептуре</li> </ul> <p>– эстетичность, аккуратность упаковки готовой холодной кулинарной продукции для отпуска на вынос</p>	
<p>ПК.3.7. Осуществлять разработку, адаптацию рецептов холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p>– актуальность, соответствие разработанной, адаптированной рецептуры особенностям заказа, виду и форме обслуживания:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• оптимальность, точность выбора типа и количества продуктов, вкусовых, ароматических, красящих веществ, соответствие их требованиям по безопасности продукции;</li> <li>• соответствие дополнительных ингредиентов виду основного сырья;</li> <li>• соблюдение баланса жировых и вкусовых компонентов;</li> <li>• актуальность, оптимальность формы, текстуры, соответствие их способу последующей термической обработки;</li> <li>• оптимальность выбора, комбинирования способов кулинарной обработки и приготовления; соответствие способов обработки виду, кондиции сырья, продуктов;</li> <li>• точность выбора направлений изменения рецептуры с учетом особенностей заказа, сезонности, форме обслуживания;</li> </ul> <p>– точность, правильность ведения расчетов, оформления результатов</p>	

	<p>проработки; соответствие методов расчета количества сырья, продуктов, массы готового блюда, кулинарного изделия действующим методикам, правильность определения норм отходов и потерь при обработке сырья и приготовлении холодных блюд, кулинарных изделий, закусок;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– правильность оформления акта проработки новой или адаптированной рецептуры;</li> <li>– оптимальность выбора способа презентации результатов проработки (холодную кулинарную продукцию, разработанную документацию);</li> <li>– демонстрация профессиональных навыков выполнения работ по приготовлению холодной кулинарной продукции сложного ассорти-мента при проведении мастер-класса для представления результатов разработки</li> </ul>	
--	--	--

<b>Результаты (освоенные общие компетенции)</b>	<b>Основные показатели оценки результата</b>	<b>Формы и методы контроля и оценки</b>
<p>ОК 1. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.</p>	<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> <li>– правильность оценки рисков на каждом шагу;</li> <li>– точность оценки плюсов и минусов полученного результата, своего плана и его реализации, предложение критериев оценки и рекомендаций по улучшению плана</li> </ul>	<p>Интерпретация результатов наблюдения за деятельностью обучающихся при выполнении работ на учебной практике</p>
<p>ОК 2. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации,</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– оптимальность планирования информационного поиска из широкого набора источников,</li> </ul>	

необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.	необходимого для выполнения профессиональных задач; – адекватность анализа полученной информации, точность выделения в ней главных аспектов; – точность структурирования отобранной информации в соответствии с параметрами поиска; – адекватность интерпретации полученной информации в контексте профессиональной деятельности;	
ОК 3. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.	– актуальность используемой нормативно-правовой документации по профессии; – точность, адекватность применения современной научной профессиональной терминологии	
ОК 4. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.	– эффективность участия в деловом общении для решения деловых задач; – оптимальность планирования профессиональной деятельности	
ОК 5. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.	– грамотность устного и письменного изложения своих мыслей по профессиональной тематике на государственном языке; – толерантность поведения в рабочем коллективе	
ОК 6. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения	– понимание значимости своей профессии	
ОК 7. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.	– точность соблюдения правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; – эффективность обеспечения ресурсосбережения на рабочем месте	
ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.	– адекватность, применения средств информатизации и информационных технологий для реализации профессиональной деятельности	
ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках	– адекватность понимания общего смысла четко произнесенных высказываний на известные профессиональные темы); – адекватность применения	

	<p>нормативной документации в профессиональной деятельности;</p> <ul style="list-style-type: none"><li>– точно, адекватно ситуации обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые);</li><li>– правильно писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы</li></ul>	
--	--	--





## СОДЕРЖАНИЕ ДНЕВНИКА

Дата	Описание выполненной работы	Кол-во часов	Подпись руководителя практики
1	2	3	4

Обучающийся

\_\_\_\_\_ / \_\_\_\_\_ /

Руководитель практики

\_\_\_\_\_ / \_\_\_\_\_ /

подпись

Ф.И.О.

Аттестационный лист

Обучающий(ая)ся \_\_\_\_\_, \_\_\_\_\_,

ФИО

\_\_\_\_\_ курса по специальности \_\_\_\_\_

код и наименование специальности

прошел(ла) учебную практику по профессиональному модулю

индекс и название профессионального модуля

в объеме \_\_\_\_ часов с « \_\_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20 \_\_\_\_ г. по « \_\_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20 \_\_\_\_ г.

(название организации, лаборатории, кабинета)

**Критерии оценки:**

- 5 баллов – качество выполненных заданий высокое, ярко выраженное, проявляется всегда;
- 4 балла – качество выполненных заданий среднее, проявляется в зависимости от ситуации;
- 3 балла – качество выполненных заданий умеренно выраженное, проявляется редко;
- 2 балла – качество выполненных заданий выражено слабо, не выражено.

**Виды и качество выполнения работ в период учебной практики**

Умения, формируемые в составе профессиональных компетенций	Виды работ, выполненных обучающимся во время практики	Объем работ, час.	Оценка
-разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры холодной кулинарной продукции в соответствии с изменением спроса, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности; оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям; организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в	1. Оценка наличия, выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил.	36	
	2. Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента.		
	3. Проверка соответствия количества и качества поступивших продуктов накладной.		
	4. Выбор, подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов (вручную и механическим способом) с учетом их сочетаемости с основным продуктом.		
	5. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии		

<p>соответствии с инструкциями и регламентами; применять, комбинировать различные способы приготовления, творческого оформления и подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных; соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ; порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции</p>	<p>с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода холодных блюд, кулинарных изделий, закусок.</p>		
	<p>6. Выбор, применение, комбинирование методов приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа.</p>		
	<p>7. Приготовление, оформление холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе региональных, с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции.</p>		
	<p>8. Выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда.</p>		
	<p>9. Оценка качества холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента перед отпуском, упаковкой на вынос.</p>		
	<p>10. Хранение с учетом температуры подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок на раздаче.</p>		
	<p>11. Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции.</p>		
	<p>12. Охлаждение и замораживание готовых холодных блюд,</p>		

	кулинарных изделий, закусок, полуфабрикатов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов.		
	13.Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения.		
	14.Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок на вынос и для транспортирования.		
	15.Разработка ассортимента холодной кулинарной продукции с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.		
	16.Разработка, адаптация рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания.		
	17.Расчет стоимости холодных блюд, кулинарных изделий, закусок.		
	18.Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе холодных 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).		
	19.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.		
	20.Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты:		

	21.мытьё вручную и в посудомоечной машине, чистка и раскладывание на хранение кухонной посуды и производственного инвентаря в соответствии со стандартами чистоты		
--	---	--	--

Итоговая оценка \_\_\_\_\_

Руководитель практики \_\_\_\_\_ / \_\_\_\_\_

«\_\_\_\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_\_\_ г.

Зав. производственной практикой \_\_\_\_\_ / \_\_\_\_\_

Ознакомлен: \_\_\_\_\_ / \_\_\_\_\_

«\_\_\_\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_\_\_ г.

Центросоюз Российской Федерации  
Нижегородский облпотребсоюз  
«Нижегородский экономико-технологический колледж»

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ  
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

**ПМ 04. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания**

**Специальность 43.02.15 Поварское и кондитерское дело**

Арзамас

Рабочая программа учебной практики составлена в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело и рабочей программой ПМ 04. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

Рассмотрено на заседании  
ЦК экономико-  
технологических дисциплин  
Протокол № 1  
от « 27 » августа 2021 г.

Председатель ЦК



В. А. Мельников

Одобрено НМС НЭТК  
« 27 » августа 2021 г.  
Председатель НМС



Е.В. Мельникова

Разработчик:  
Лезина Е.А. - преподаватель НЭТК

Рецензент:  
Сподарь И. С. - преподаватель НЭТК

# 1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

## 1.1 Область применения программы

Рабочая программа учебной практики является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС по специальности СПО 43.02.15 Поварское и кондитерское дело в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): профессиональной деятельности: Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

## 1.2. Цели и задачи учебной практики – требования к результатам освоения

Учебная практика является составной частью ПМ 04 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. Ее цель – формирование у обучающихся умений, приобретение первоначального практического опыта.

Учебная практика реализуется по указанному виду профессиональной деятельности для последующего освоения обучающимися общих и профессиональных компетенций:

<b>Код</b>	<b>Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций</b>
ВД 4	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 4.1.	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 4.2	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 4.3	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 4.4	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 4.5	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 4.6	Осуществлять разработку, адаптацию рецептов холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
<b>Код</b>	<b>Наименование общих компетенций</b>
ОК 01.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам
ОК 02.	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности
ОК.03	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие
ОК.04	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами
ОК.05	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном

	языке с учетом особенностей социального и культурного контекста
ОК.06	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения
ОК.07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях
ОК.09	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности
ОК.10	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках

В результате прохождения учебной практики обучающихся должен:

Иметь первоначальный практический опыт по:	<p>разработки ассортимента холодных и горячих десертов, напитков с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <p>разработки, адаптации рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания;</p> <p>организации и проведения подготовки рабочих мест, подготовки к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;</p> <p>подбора в соответствии с технологическими требованиями, оценки качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовления различными методами, творческого оформления, эстетичной подачи холодных и горячих десертов, напитков сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;</p> <p>упаковки, хранения готовой продукции с учетом требований к безопасности;</p> <p>контроля качества и безопасности готовой кулинарной продукции;</p> <p>контроля хранения и расхода продуктов</p>
уметь	<p>разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры холодных и горячих десертов, напитков в соответствии с изменением спроса, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <p>обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности;</p> <p>оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям;</p> <p>организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;</p> <p>применять, комбинировать различные способы приготовления, творческого оформления и подачи холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;</p> <p>соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ;</p> <p>порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции</p>
знать	требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания;

	<p>виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;</p> <p>ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения холодных и горячих десертов, напитков сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;</p> <p>рецептуры, современные методы приготовления, варианты оформления и подачи холодных и горячих десертов, напитков сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;</p> <p>актуальные направления в приготовлении десертов и напитков;</p> <p>способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении холодных и горячих десертов, напитков;</p> <p>правила составления меню, разработки рецептур, составления заявок на продукты;</p> <p>виды и формы обслуживания, правила сервировки стола и правила подачи холодных и горячих десертов, напитков</p>
--	--

### 1.3. Планируемые личностные результаты в ходе реализации программы

<b>Код личностных результатов реализации программы воспитания</b>	<b>Личностные результаты реализации программы воспитания (дескрипторы)</b>
ЛР 13	Демонстрирующий профессиональные навыки в сфере общественного питания
ЛР 15	Осознающий потребность в трудовых достижениях, проявляющий добросовестное, ответственное и творческое отношение к трудовой деятельности.
ЛР 16	Активно выражающий отношение к преобразованию общественных пространств, промышленной и технологической эстетике предприятия, корпоративному дизайну, товарным знакам.
ЛР 17	Совершенствующий свои знания и повышающий квалификацию и профессиональное мастерство с учетом теоретической подготовки, практических навыков и умений. Готовый к саморазвитию и личностному самоопределению.
ЛР 19	Открытый к текущим и перспективным изменениям в мире труда, мотивированный к освоению различных видов профессиональной деятельности.
ЛР 20	Демонстрирующий готовность к эффективной деятельности в рамках выбранной профессии, предприимчивый, готовый к созданию и развитию своего бизнеса.

### 1.4. Количество часов на освоение рабочей программы учебной практики:

**Всего** - 36 часов

## 2.СОДЕРЖАНИЕ ОБУЧЕНИЯ

### 2.1. Тематический план практики

№ п/п	Наименование раздела, темы	Количество часов
1	Организация рабочих мест и приготовление холодных напитков сложного ассортимента	6
2	Организация рабочих мест и приготовление горячих напитков сложного ассортимента	6
3	Организация рабочих мест и приготовление холодных десертов сложного ассортимента	12
4	Организация рабочих мест и приготовление горячих десертов сложного ассортимента	10
5	Дифференцированный зачет	2
	<b>Итого</b>	<b>36</b>

## 2.2 Содержание практики

Код ПК	Наименование тем учебной практики	Виды работ	Количество часов	Уровень освоения
ПК 4.1, 4.4, 4.6	Организация рабочих мест и приготовление холодных напитков сложного ассортимента	<p>1. Оценка наличия, выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил.</p> <p>2. Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента.</p> <p>3. Проверка соответствия количества и качества поступивших продуктов накладной.</p> <p>4. Выбор, подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов (вручную и</p>	6	3
ПК 4.1, 4.5, 4.6	Организация рабочих мест и приготовление горячих напитков сложного ассортимента	<p>механическим способом) с учетом их сочетаемости с основным продуктом.</p> <p>5. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода холодных и горячих десертов, напитков.</p> <p>6. Выбор, применение, комбинирование методов приготовления холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности</p>	6	3

ПК 4.1, 4.2, 4.6	Организация рабочих мест и приготовление холодных десертов сложного ассортимента	приготовления, особенностей заказа. 7. Приготовление, оформление холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента сложного ассортимента, в том числе региональных, с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции.	12	3
ПК 4.1, 4.3, 4.6	Организация рабочих мест и приготовление горячих десертов сложного ассортимента	8. Выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда. 9. Оценка качества холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента перед отпуском, упаковкой на вынос. 10. Хранение с учетом температуры подачи холодных и горячих десертов, напитков на раздаче. 11. Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. 12. Охлаждение и замораживание готовых холодных десертов, напитков сложного ассортимента, полуфабрикатов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов. 13. Хранение	10	

		<p>свежеприготовленных, охлажденных и замороженных холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения.</p> <p>14. Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка готовых холодных и горячих десертов, напитков на вынос и для транспортирования.</p> <p>15. Разработка ассортимента холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.</p> <p>16. Разработка, адаптация рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания.</p> <p>17. Расчет стоимости холодных и горячих десертов, напитков.</p> <p>18. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе холодных и горячих десертов, напитков, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос (при прохождении учебной практики в условиях организации питания).</p> <p>19. Выбор, рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с инструкциями и регламентами (правилами техники безопасности,</p>		
--	--	---	--	--

	<p>пожаробезопасности, охраны труда), стандартами чистоты.</p> <p>20. Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты:</p> <p>мытьё вручную и в посудомоечной машине, чистка и раскладывание на хранение кухонной посуды и производственного инвентаря в соответствии со стандартами чистоты</p>		
Дифференцированный зачет		2	

### 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

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

##### Лаборатория «Учебная кухня ресторана»

Место для презентации готовой кулинарной продукции (обеденный стол).

Технические средства обучения (ноутбук, видеопроектор переносной).

##### **Основное и вспомогательное технологическое оборудование:**

1. Весы настольные электронные;
2. Пароконвектомат;
3. Конвекционная печь или жарочный шкаф;
4. Микроволновая печь;
5. Расстоечный шкаф;
6. Плита электрическая;
7. Фритюрница;
8. Электрогриль (жарочная поверхность);
9. Шкаф холодильный;
10. Шкаф морозильный;
11. Шкаф шоковой заморозки;
12. Льдогенератор;
13. Тестораскаточная машина;
14. Планетарный миксер;
15. Блендер (ручной с дополнительной насадкой для взбивания);
16. Мясорубка;
17. Овощерезка или процессор кухонный;
18. Слайсер;
19. Куттер;
20. Миксер для коктейлей;
21. Соковыжималка для цитрусовых;
22. Соковыжималка универсальная;
23. Машина для вакуумной упаковки;
24. Кофемашина с капучинатором;
25. Ховоли (оборудование для варки кофе на песке);
26. Кофемолка;
27. Газовая горелка (для карамелизации);
28. Набор инструментов для карвинга;
29. Овоскоп;
30. Нитраттестер;

31. Машина посудомоечная;
32. Стол производственный с моечной ванной;
33. Стеллаж передвижной;
34. Моечная ванна двухсекционная.

#### **Лаборатория «Учебный кондитерский цех»**

Место для презентации готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий (обеденный стол).

**Технические средства обучения** (ноутбук, видеопроектор переносной).

#### **Основное и вспомогательное технологическое оборудование:**

Весы настольные электронные

Конвекционная печь

Микроволновая печь

Подовая печь (для пиццы)

Расстоечный шкаф

Плита электрическая

Шкаф холодильный

Шкаф морозильный

Шкаф шоковой заморозки

Льдогенератор

Фризер

Тестораскаточная машина (настольная)

Планетарный миксер (с венчиками: прутковый, плоско-решетчатый, спиральный)

Тестомесильная машина (настольная)

Миксер (погружной)

Мясорубка

Куттер

Соковыжималка для цитрусовых

Соковыжималка универсальная

Пресс для пиццы

Лампа для карамели

Аппарат для темперирования шоколада

Газовая горелка (для карамелизации)

Термометр инфрокрасный

Термометр со щупом

Овоскоп

Машина для вакуумной упаковки

Производственный стол с моечной ванной

Производственный стол с деревянным покрытием

Производственный стол с мраморным покрытием (охлаждаемый)

Моечная ванна (двухсекционная)

Стеллаж передвижной

### **3.2. Информационное обеспечение учебной практики**

#### **Нормативные источники:**

1 Технический регламент Таможенного союза: «О безопасности пищевой продукции» (ТР ТС 021/2011).

2 Технический регламент Таможенного союза «Пищевая продукция в части ее маркировки» (ТР ТС 022/2011).

3 Технический регламент Таможенного союза «О безопасности упаковки» (ТР ТС 005/2011).

4 Технический регламент Таможенного союза «На масложировую продукцию» (ТР ТС 024/2011).

5 Технический регламент Таможенного союза «Требования безопасности пищевых

добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств» (ТР ТС 029/2011).

6 Технический регламент Таможенного союза «На соковую продукцию из фруктов и овощей» (ТР ТС 023/2011).

7 Технический регламент Таможенного союза «О безопасности молока и молочной продукции» (ТР ТС 033/2011).

8 Технический регламент Таможенного союза: «О безопасности мяса и мясной продукции» (ТР ТС 034/2013)

9 ГОСТ 30389-2013 «Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования»

10 ГОСТ 30390-2013 «Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия»

11 ГОСТ 30524-2013 «Общественное питание. Требования к персоналу»

12 ГОСТ 31984-2012 «Услуги общественного питания. Общие требования»

13 ГОСТ 31985-2013 «Услуги общественного питания. Термины и определения»

14 ГОСТ 31986-2012 «Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания»

15 ГОСТ 31988-2012 «Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания»

16 ГОСТ Р 55889-2013 «Услуги общественного питания. Система менеджмента безопасности продукции общественного питания»

17 Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. изд. Хлебпродинформ», Москва, 1996

18 Сборник рецептур на продукцию общественного питания. Сборник технических нормативов т.1, изд. ДеЛи плюс», Москва, 2019

19 Сборник рецептур на продукцию общественного питания. Сборник технических нормативов т.2, изд. ДеЛи плюс», Москва, 2019

20 Сборник нормативных и технологических документов, регламентирующих производство кулинарной продукции. изд. Хлебпродинформ», Москва, 2006

#### **Основные источники:**

1. Радченко, Л.А., Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания : учебник / Л.А. Радченко. — Москва : КноРус, 2021. — 321 с. — ISBN 978-5-406-08310-9. — URL:<https://book.ru/940112>— Текст : электронный.

2. Данильченко, С.А., Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих десертов : учебник / С.А. Данильченко, О.Е. Саенко. — Москва : КноРус, 2021. — 215 с. — ISBN 978-5-406-08233-1. — URL:<https://book.ru/>. — Текст : электронный.

3. Васюкова, А.Т., Технология приготовления сложных холодных и горячих напитков : учебник / А.Т. Васюкова. — Москва : Русайнс, 2021. — 113 с. — ISBN 978-5-4365-5673-4. — URL:<https://book.ru/938256>— Текст : электронный.

#### **Дополнительные источники:**

1. Хамитова, Е. К. Оборудование пищевых производств : учебное пособие / Е. К. Хамитова. — Минск : Республиканский институт профессионального образования (РИПО), 2018. — 248 с. — ISBN 978-985-503-736-2. — Текст : электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROФобразование : [сайт]. — URL: <https://profspo.ru/books/84877>— Режим доступа: для авторизир. пользователей

#### 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

Контроль и оценка результатов освоения программы учебной практики осуществляется в процессе выполнения обучающимися заданий учебной практики

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
<p>ПК. 4.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– оптимальный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды</li> <li>– рациональное размещение оборудования, инвентаря, посуды, инструментов, продуктов, полуфабрикатов, материалов на рабочем месте;</li> <li>– точная оценка соответствия качества и безопасности продуктов, полуфабрикатов, материалов требованиям регламентов, рецептуре;</li> <li>– соответствие организации хранения сырья, продуктов, полуфабрикатов, готовых холодных и горячих десертов, напитков требованиям регламентов;</li> <li>– соответствие методов подготовки к работе, эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов;</li> <li>– правильная, в соответствии с инструкциями, безопасная правка ножей;</li> <li>– точность, соответствие заданию ведение расчетов потребности в сырье, продуктах;</li> </ul>	<p>Текущий контроль в форме проверки дневника практики</p> <p>Наблюдение за выполнением заданий учебной практики</p> <p>Органолептическая оценка качества приготовленных блюд</p> <p>Защита отчетов учебной практики</p> <p>Экзамен квалификационный по ПМ</p>
<p>ПК.4.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p> <p>ПК.4.3. Осуществлять приготовление,</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– адекватный выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов, точное распознавание недоброкачественных продуктов;</li> <li>– соответствие потерь при приготовлении холодных и горячих десертов, напитков действующим нормам;</li> <li>– оптимальность процесса приготовления холодных и горячих десертов, напитков;</li> <li>– профессиональная демонстрация навыков работы с ножом,</li> </ul>	

<p>творческое оформление и подготовку к реализации горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания ПК.4.4</p> <p>Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания ПК.4.5.</p> <p>Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p>оборудованием для приготовления холодных и горячих напитков, приготовления украшений из шоколада, карамели, оборудованием для вакуумирования, упаковки;</p> <p>– соответствие готовой продукции особенностям заказа, методам обслуживания;</p> <p>– правильное, оптимальное, планирование и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента, соответствие процессов инструкциям, регламентам;</p> <p>– соответствие процессов приготовления и подготовки к реализации стандартам чистоты, требованиям охраны труда и техники безопасности:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• корректное использование цветных разделочных досок;</li> <li>• отдельное использование контейнеров для органических и неорганических отходов;</li> <li>• соблюдение требований персональной гигиены в соответствии с требованиями системы ХАССС);</li> </ul> <p>– соответствие времени выполнения работ нормативам;</p> <p>– соответствие массы холодных и горячих десертов, напитков требованиям рецептуры, меню, особенностям заказа;</p> <p>– точность расчетов закладки продуктов при изменении выхода холодных и горячих десертов, напитков, взаимозаменяемости продуктов;</p> <p>– адекватность оценки качества готовой продукции, соответствия ее требованиям рецептуры, заказу;</p> <p>– соответствие внешнего вида готовых холодных и горячих десертов, напитков требованиям рецептуры, заказа:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• соответствие температуры подачи виду блюда;</li> <li>• аккуратность порционирования холодных и горячих десертов, напитков при отпуске</li> <li>• соответствие объема, массы блюда размеру и форме столовой посуды,</li> </ul>	
---	--	--

	<p>используемой для отпуска, оптимальность выбора вида столовой посуды;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• гармоничность, креативность внешнего вида готовой продукции</li> <li>• гармоничность вкуса, текстуры и аромата готовой продукции в целом и каждого ингредиента современным требованиям, требованиям рецептуры, отсутствие вкусовых противоречий;</li> <li>• соответствие текстуры (консистенции) каждого компонента блюда/изделия заданию, рецептуре – эстетичность, аккуратность упаковки готовых холодных и горячих десертов, напитков для отпуска на вынос</li> </ul>	
<p>ПК.4.6. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p>– актуальность, соответствие разработанной, адаптированной рецептуры особенностям заказа, виду и форме обслуживания:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• оптимальность, точность выбора типа и количества продуктов, вкусовых, ароматических, красящих веществ, соответствие их требованиям по безопасности продукции;</li> <li>• соответствие дополнительных ингредиентов виду основного сырья;</li> <li>• соблюдение баланса жировых и вкусовых компонентов;</li> <li>• актуальность, оптимальность формы, текстуры, соответствие их способу последующей термической обработки;</li> <li>• оптимальность выбора, комбинирования способов кулинарной обработки и приготовления;</li> <li>• точность выбора направлений изменения рецептуры с учетом особенностей заказа, сезонности, формы обслуживания;</li> </ul> <p>– точность, правильность ведения расчетов, оформления результатов проработки; соответствие методов расчета количества сырья, продуктов, массы готового десерта, напитка действующим методикам, правильность определения норм потерь при приготовлении десертов и напитков сложного ассортимента;</p> <p>– правильность оформления акта проработки новой или адаптированной рецептуры;</p>	

	<ul style="list-style-type: none"> <li>– оптимальность выбора способа презентации результатов проработки;</li> <li>– демонстрация профессиональных навыков выполнения работ по приготовлению холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента при проведении мастер-класса для представления результатов разработки</li> </ul>	
--	---	--

<b>Результаты (освоенные общие компетенции)</b>	<b>Основные показатели оценки результата</b>	<b>Формы и методы контроля и оценки</b>
<p>ОК 1. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.</p>	<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> <li>– правильность оценки рисков на каждом шагу;</li> <li>– точность оценки плюсов и минусов полученного результата, своего плана и его реализации, предложение критериев оценки и рекомендаций по улучшению плана</li> </ul>	<p>Интерпретация результатов наблюдения за деятельностью обучающихся при выполнении работ на учебной практике</p>
<p>ОК 2. 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 3. Планировать и реализовывать</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– актуальность используемой нормативно-правовой документации</li> </ul>	

собственное профессиональное и личностное развитие.	по профессии; – точность, адекватность применения современной научной профессиональной терминологии	
ОК 4. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.	– эффективность участия в деловом общении для решения деловых задач; – оптимальность планирования профессиональной деятельности	
ОК 5. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.	– грамотность устного и письменного изложения своих мыслей по профессиональной тематике на государственном языке; – толерантность поведения в рабочем коллективе	
ОК 6. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения	– понимание значимости своей профессии	
ОК 7. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.	– точность соблюдения правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; – эффективность обеспечения ресурсосбережения на рабочем месте	
ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.	– адекватность, применения средств информатизации и информационных технологий для реализации профессиональной деятельности	
ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках	– адекватность понимания общего смысла четко произнесенных высказываний на известные профессиональные темы); – адекватность применения нормативной документации в профессиональной деятельности; – точно, адекватно ситуации обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые); – правильно писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы	







Аттестационный лист

Обучающий(ая)ся \_\_\_\_\_, \_\_\_\_\_,

ФИО

\_\_\_\_\_ курса по специальности \_\_\_\_\_

код и наименование специальности

прошел(ла) учебную практику по профессиональному модулю

индекс и название профессионального модуля

в объеме \_\_\_ часов с «\_\_\_\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_ г. по «\_\_\_\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

(название организации, лаборатории, кабинета)

**Критерии оценки:**

- 5 баллов – качество выполненных заданий высокое, ярко выраженное, проявляется всегда;
- 4 балла – качество выполненных заданий среднее, проявляется в зависимости от ситуации;
- 3 балла – качество выполненных заданий умеренно выраженное, проявляется редко;
- 2 балла – качество выполненных заданий выражено слабо, не выражено.

**Виды и качество выполнения работ в период учебной практики**

Умения, формируемые в составе профессиональных компетенций	Виды работ, выполненных обучающимся во время практики	Объем работ, час.	Оценка
- разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры холодных и горячих десертов, напитков в соответствии с изменением спроса, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; - обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности; - оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям; - организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в	1. Оценка наличия, выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил.	36	
	2. Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента.		
	3. Проверка соответствия количества и качества поступивших продуктов накладной.		
	4. Выбор, подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов (вручную и механическим способом) с учетом их сочетаемости с основным продуктом.		
	5. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии		

<p>соответствии с инструкциями и регламентами;</p> <p>- применять, комбинировать различные способы приготовления, творческого оформления и подачи холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;</p> <p>- соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ;</p> <p>- порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции</p>	<p>с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода холодных и горячих десертов, напитков.</p>		
	<p>6. Выбор, применение, комбинирование методов приготовления холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа.</p>		
	<p>7. Приготовление, оформление холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента сложного ассортимента, в том числе региональных, с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции.</p>		
	<p>8. Выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда.</p>		
	<p>9. Оценка качества холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента перед отпуском, упаковкой на вынос.</p>		
	<p>10. Хранение с учетом температуры подачи холодных и горячих десертов, напитков на раздаче.</p>		
	<p>11. Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции.</p>		
	<p>12. Охлаждение и замораживание готовых холодных десертов, напитков сложного ассортимента,</p>		

	<p>полуфабрикатов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов.</p>		
	<p>13. Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения.</p>		
	<p>14. Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка готовых холодных и горячих десертов, напитков на вынос и для транспортирования.</p>		
	<p>15. Разработка ассортимента холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.</p>		
	<p>16. Разработка, адаптация рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания.</p>		
	<p>17. Расчет стоимости холодных и горячих десертов, напитков.</p>		
	<p>18. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе холодных и горячих десертов, напитков, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос (при прохождении учебной практики в условиях организации питания).</p>		
	<p>19. 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>20. Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты: мытье вручную и в посудомоечной</p>		

	машине, чистка и раскладывание на хранение кухонной посуды и производственного инвентаря в соответствии со стандартами чистоты		
--	--	--	--

Итоговая оценка \_\_\_\_\_

Руководитель практики \_\_\_\_\_ / \_\_\_\_\_

« \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20 \_\_\_\_ г.

Зав. производственной практикой \_\_\_\_\_ / \_\_\_\_\_

Ознакомлен: \_\_\_\_\_ / \_\_\_\_\_

« \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20 \_\_\_\_ г.

Центросоюз Российской Федерации  
Нижегородский облпотребсоюз  
«Нижегородский экономико-технологический колледж»

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ  
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

**ПМ 05. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания**

**Специальность 43.02.15 Поварское и кондитерское дело**

Рабочая программа учебной практики составлена в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело и рабочей программой ПМ 05. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

Рассмотрено на заседании  
ЦК экономико-  
технологических дисциплин  
Протокол № 1 от  
« 27 » августа 2021 г.

Председатель ЦК



В. А. Мельников

Одобрено НМС НЭТК  
« 27 » августа 2021 г.  
Председатель НМС



Е.В. Мельникова

Разработчик:  
Сподарь И. С. - преподаватель НЭТК

Рецензент:  
Лезина Е.А. - преподаватель НЭТК

# 1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

## 1.1 Область применения программы

Рабочая программа учебной практики является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС по специальности СПО 43.02.15 Поварское и кондитерское дело в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): профессиональной деятельности: Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

## 1.2. Цели и задачи учебной практики – требования к результатам освоения

Учебная практика является составной частью ПМ 05 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. Ее цель – формирование у обучающихся умений, приобретение первоначального практического опыта.

Учебная практика реализуется по указанному виду профессиональной деятельности для последующего освоения обучающимися общих и профессиональных компетенций:

<b>Код</b>	<b>Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций</b>
ВД 5	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 5.1.	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 5.2	Осуществлять приготовление, хранение отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
ПК 5.3	Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм
ПК 5.4	Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 5.5	Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 5.6	Осуществлять разработку, адаптацию рецептов хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей
<b>Код</b>	<b>Наименование общих компетенций</b>
ОК 01.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам
ОК 02.	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности
ОК.03	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие
ОК.04	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами
ОК.05	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном

	языке с учетом особенностей социального и культурного контекста
ОК.06	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения
ОК.07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях
ОК.09	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержание необходимого уровня физической подготовленности
ОК.10	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках

В результате прохождения учебной практики обучающихся должен:

Иметь первоначальный практический опыт по:	<p>разработки ассортимента хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <p>разработки, адаптации рецептов с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания;</p> <p>организации и проведения подготовки рабочих мест кондитера, пекаря, подготовки к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;</p> <p>подбора в соответствии с технологическими требованиями, оценки качества, безопасности кондитерского сырья, продуктов, отделочных полуфабрикатов;</p> <p>приготовления различными методами, творческого оформления, эстетичной подачи хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;</p> <p>упаковки, хранения готовой продукции с учетом требований к безопасности;</p> <p>приготовления, хранения фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов;</p> <p>подготовки к использованию и хранения отделочных полуфабрикатов промышленного производства;</p> <p>контроля качества и безопасности готовой кулинарной продукции;</p> <p>контроля хранения и расхода продуктов</p>
уметь	<p>разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры хлебобулочных, мучных кондитерских изделий в соответствии с изменением спроса, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <p>обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности;</p> <p>оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям;</p> <p>организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;</p> <p>соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального использования основных и дополнительных ингредиентов, применения ароматических, красящих веществ;</p>

	проводить различными методами подготовку сырья, продуктов, замес теста, приготовление фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов, формование, выпечку, отделку хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей; хранить, порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вы-нос готовую продукцию с учетом требований к безопасности
знать	требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организациях питания; виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; актуальные направления в области приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; рецептуры, современные методы подготовки сырья, продуктов, приготовления теста, отделочных полуфабрикатов, формовки, варианты оформления, правила и способы презентации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента, в том числе авторские, брендовые, региональные; правила применения ароматических, красящих веществ, сухих смесей и готовых отделочных полуфабрикатов промышленного производства при приготовлении, отделке хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; правила разработки рецептур, составления заявок на продукты

### 1.3. Планируемые личностные результаты в ходе реализации программы

Код личностных результатов реализации программы воспитания	Личностные результаты реализации программы воспитания (дескрипторы)
ЛР 13	Демонстрирующий профессиональные навыки в сфере общественного питания
ЛР 15	Осознающий потребность в трудовых достижениях, проявляющий добросовестное, ответственное и творческое отношение к трудовой деятельности.
ЛР 16	Активно выражающий отношение к преобразованию общественных пространств, промышленной и технологической эстетике предприятия, корпоративному дизайну, товарным знакам.
ЛР 17	Совершенствующий свои знания и повышающий квалификацию и профессиональное мастерство с учетом теоретической подготовки, практических навыков и умений. Готовый к саморазвитию и личностному самоопределению.
ЛР 19	Открытый к текущим и перспективным изменениям в мире труда, мотивированный к освоению различных видов профессиональной деятельности.
ЛР 20	Демонстрирующий готовность к эффективной деятельности в рамках выбранной профессии, предприимчивый, готовый к созданию и развитию своего бизнеса.

#### 1.4. Количество часов на освоение рабочей программы учебной практики:

Всего - 36 часов

## 2. СОДЕРЖАНИЕ ОБУЧЕНИЯ

### 2.1. Тематический план практики

№ п/п	Наименование раздела, темы	Количество часов
1	Организация рабочих мест и приготовление хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента	12
2	Организация рабочих мест и приготовление мучных кондитерских изделий сложного ассортимента	6
3	Организация рабочих мест и приготовление пирожных и тортов сложного ассортимента	6
4	Организация рабочих мест и приготовление отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	10
5	Дифференцированный зачет	2
	<b>Итого</b>	<b>36</b>

## 2.2 Содержание практики

Код ПК	Наименование тем учебной практики	Виды работ	Количество часов	Уровень освоения
ПК 5.1, 5.3, 5.6	Организация рабочих мест и приготовление хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента	1. Оценка наличия, выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил.	12	3
ПК 5.1, 5.4., 5.6	Организация рабочих мест и приготовление мучных кондитерских изделий сложного ассортимента	2. Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий 3. Проверка соответствия количества и качества поступивших продуктов накладной.	6	3
ПК 5.1, 5.5., 5.6	Организация рабочих мест и приготовление пирожных и тортов сложного ассортимента	4. Выбор, подготовка дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости с основным продуктом. 5. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии	6	3

<p>ПК 5.1, 5.2., 5.6</p>	<p>Организация рабочих мест и приготовление отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</p>	<p>с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода блюд, кулинарных изделий, закусок.</p> <p>6. Выбор и применение методов приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий в зависимости от вида и кулинарных свойств используемого сырья, продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа.</p> <p>7. Приготовление, оформление хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых (фирменных) региональных, с учетом рационального расхода сырья, продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции.</p> <p>8. Выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда.</p> <p>9. Оценка качества готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий перед отпуском, упаковкой на вынос.</p> <p>10. Хранение хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом использования отделочных полуфабрикатов.</p> <p>11. Творческое оформление хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и подготовка к реализации с учетом соблюдения выхода изделий, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой</p>	<p>10</p>	<p>3</p>
--------------------------------------	--	--	-----------	----------

	<p>продукции.</p> <p>12. Охлаждение и замораживание некоторых готовых полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом требований к безопасности пищевых продуктов.</p> <p>13. Хранение хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения.</p> <p>14. Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий на вынос и для транспортирования.</p> <p>15. Расчет стоимости хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.</p> <p>16. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос (при прохождении учебной практики в условиях организации питания).</p> <p>17. 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>18. 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</p>		
Дифференцированный зачет		2	

### **3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ**

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

##### **Лаборатория «Учебная кухня ресторана»**

Место для презентации готовой кулинарной продукции (обеденный стол).

Технические средства обучения (видеопроектор, переносной, ноутбук).

##### **Основное и вспомогательное технологическое оборудование:**

1. Весы настольные электронные;
2. Пароконвектомат;
3. Конвекционная печь или жарочный шкаф;
4. Микроволновая печь;
5. Расстоечный шкаф;
6. Плита электрическая;
7. Фритюрница;
8. Электрогриль (жарочная поверхность);
9. Шкаф холодильный;
10. Шкаф морозильный;
11. Шкаф шоковой заморозки;
12. Льдогенератор;
13. Тестораскаточная машина;
14. Планетарный миксер;
15. Блендер (ручной с дополнительной насадкой для взбивания);
16. Мясорубка;
17. Овощерезка или процессор кухонный;
18. Слайсер;
19. Куттер;
20. Миксер для коктейлей;
21. Соковыжималка для цитрусовых;
22. Соковыжималка универсальная;
23. Машина для вакуумной упаковки;
24. Кофемашина с капучинатором;
25. Ховоли (оборудование для варки кофе на песке);
26. Кофемолка;
27. Газовая горелка (для карамелизации);
28. Набор инструментов для карвинга;
29. Овоскоп;
30. Нитраттестер;
31. Машина посудомоечная;
32. Стол производственный с моечной ванной;
33. Стеллаж передвижной;
34. Моечная ванна двухсекционная.

##### **Лаборатория «Учебный кондитерский цех»**

Место для презентации готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий (обеденный стол).

Технические средства обучения (ноутбук, видеопроектор переносной).

Основное и вспомогательное технологическое оборудование:

Весы настольные электронные

Конвекционная печь

Микроволновая печь

Подовая печь (для пиццы)

Расстоечный шкаф

Плита электрическая  
Шкаф холодильный  
Шкаф морозильный  
Шкаф шоковой заморозки  
Льдогенератор  
Фризер  
Тестораскаточная машина (настольная)  
Планетарный миксер (с венчиками: прутковый, плоско-решетчатый, спиральный)  
Тестомесильная машина (настольная)  
Миксер (погружной)  
Мясорубка  
Куттер  
Соковыжималка для цитрусовых  
Соковыжималка универсальная  
Пресс для пиццы  
Лампа для карамели  
Аппарат для темперирования шоколада  
Газовая горелка (для карамелизации)  
Термометр инфракрасный  
Термометр со щупом  
Овоскоп  
Машина для вакуумной упаковки  
Производственный стол с моечной ванной  
Производственный стол с деревянным покрытием  
Производственный стол с мраморным покрытием (охлаждаемый)  
Моечная ванна (двухсекционная)  
Стеллаж передвижной

### **3.2. Информационное обеспечение учебной практики**

#### **Нормативные источники:**

- 1 Технический регламент Таможенного союза: «О безопасности пищевой продукции» (ТР ТС 021/2011).
- 2 Технический регламент Таможенного союза «Пищевая продукция в части ее маркировки» (ТР ТС 022/2011).
- 3 Технический регламент Таможенного союза «О безопасности упаковки» (ТР ТС 005/2011).
- 4 Технический регламент Таможенного союза «На масложировую продукцию» (ТР ТС 024/2011).
- 5 Технический регламент Таможенного союза «Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств» (ТР ТС 029/2011).
- 6 Технический регламент Таможенного союза «На соковую продукцию из фруктов и овощей» (ТР ТС 023/2011).
- 7 Технический регламент Таможенного союза «О безопасности молока и молочной продукции» (ТР ТС 033/2011).
- 8 Технический регламент Таможенного союза: «О безопасности мяса и мясной продукции» (ТР ТС 034/2013)
- 9 ГОСТ 30389-2013 «Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования»
- 10 ГОСТ 30390-2013 «Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия»
- 11 ГОСТ 30524-2013 «Общественное питание. Требования к персоналу»
- 12 ГОСТ 31984-2012 «Услуги общественного питания. Общие требования»

- 13 ГОСТ 31985-2013 «Услуги общественного питания. Термины и определения»
- 14 ГОСТ 31986-2012 «Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания»
- 15 ГОСТ 31988-2012 «Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания»
- 16 ГОСТ Р 55889-2013 «Услуги общественного питания. Система менеджмента безопасности продукции общественного питания»
- 17 Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. изд. Хлебпродинформ», Москва, 1996
- 18 Сборник рецептур на продукцию общественного питания. Сборник технических нормативов т.1, изд. ДеЛи плюс», Москва, 2019
- 19 Сборник рецептур на продукцию общественного питания. Сборник технических нормативов т.2, изд. ДеЛи плюс», Москва, 2019
- 20 Сборник нормативных и технологических документов, регламентирующих производство кулинарной продукции. изд. Хлебпродинформ», Москва, 2006

#### **Основные источники:**

1. Васюкова, А.Т., Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. Практикум + eПриложение : учебно-практическое пособие / А.Т. Васюкова, Т.С. Жилина. — Москва : КноРус, 2022. — 325 с. — ISBN 978-5-406-09215-6. — URL:<https://book.ru/942540>— Текст : электронный.
2. Радченко, Л.А., Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания : учебник / Л.А. Радченко. — Москва : КноРус, 2021. — 321 с. — ISBN 978-5-406-08310-9. — URL:<https://book.ru/940112>— Текст : электронный.

#### **Дополнительные источники:**

1. Апет, Т. К. Технология приготовления мучных изделий: учебное пособие / Т. К. Апет. — Минск: Республиканский институт профессионального образования (РИПО), 2019. — 350 с. — ISBN 978-985-503-908-3. — Текст: электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROОбразование: [сайт]. — URL: <https://profspo.ru/books/93398>
2. Размыслович, Г. П. Кондитерское дело: учебное пособие / Г. П. Размыслович, С. И. Якубовская. — Минск: Республиканский институт профессионального образования (РИПО), 2019. — 520 с. — ISBN 978-985-503-985-4. — Текст: электронный // Электронно-библиотечная система IPR BOOKS : [сайт]. — URL: <https://profspo.ru/books/100361>
3. Размыслович, Г. П. Кондитерское дело. Практикум: учебное пособие / Г. П. Размыслович, С. И. Якубовская. — Минск: Республиканский институт профессионального образования (РИПО), 2019. — 363 с. — ISBN 978-985-503-943-4. — Текст : электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROОбразование : [сайт]. — URL: <https://profspo.ru/books/93425>
4. Хамитова, Е. К. Оборудование пищевых производств : учебное пособие / Е. К. Хамитова. — Минск : Республиканский институт профессионального образования (РИПО), 2018. — 248 с. — ISBN 978-985-503-736-2. — Текст : электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROОбразование : [сайт]. — URL: <https://profspo.ru/books/84877>— Режим доступа: для авторизир. пользователей

#### 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

Контроль и оценка результатов освоения программы учебной практики осуществляется в процессе выполнения обучающимися заданий учебной практики

<b>Результаты (освоенные профессиональные компетенции)</b>	<b>Основные показатели оценки результата</b>	<b>Формы и методы контроля и оценки</b>
<p>ПК. 5.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– оптимальный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, соответствие виду выполняемых работ</li> <li>– рациональное размещение оборудования, инвентаря, посуды, инструментов, продуктов, полуфабрикатов, материалов на рабочем месте;</li> <li>– точная оценка соответствия качества и безопасности продуктов, полуфабрикатов, материалов требованиям регламентов, рецептуре;</li> <li>– соответствие организации хранения сырья, продуктов, отделочных полуфабрикатов промышленного производства, готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента требованиям регламентов;</li> <li>– соответствие методов подготовки к работе, эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов требованиям инструкций и регламентов по технике безопасности, охране труда, санитарии и гигиене;</li> <li>– правильная, в соответствии с инструкциями, безопасная правка ножей;</li> <li>– точность, соответствие заданию ведение расчетов потребности в сырье, продуктах;</li> </ul>	<p>Текущий контроль в форме проверки дневника практики</p> <p>Наблюдение за выполнением заданий учебной практики</p> <p>Органолептическая оценка качества приготовленных блюд</p> <p>Защита отчетов учебной практики</p> <p>Экзамен квалификационный по ПМ</p>

<p>ПК 5.2. Осуществлять приготовление, хранение отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</p> <p>ПК 5.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p> <p>ПК 5.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p> <p>ПК 5.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– адекватный выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов, точное распознавание недоброкачественных продуктов;</li> <li>– оптимальность процесса приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;</li> <li>– профессиональная демонстрация навыков работы с кондитерским инвентарем, инструментами, механическим, тепловым оборудованием, специализированным оборудованием для приготовления украшений из шоколада, карамели, оборудованием для вакуумирования, упаковки;</li> <li>– соответствие готовой продукции особенностям заказа;</li> <li>– правильное, оптимальное, адекватное ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента, соответствие процессов инструкциям, регламентам;</li> <li>– соответствие процессов приготовления и подготовки к реализации стандартам чистоты, требованиям охраны труда и техники безопасности:</li> <li>-корректное использование цветных разделочных досок;</li> <li>-раздельное использование контейнеров для органических и неорганических отходов;</li> <li>-соблюдение требований персональной гигиены в соответствии с требованиями системы ХАССП</li> <li>-адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, инвентаря, инструментов, посуды;</li> <li>– соответствие времени выполнения работ нормативам;</li> <li>– соответствие массы хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента требованиям рецептуры, меню, особенностям заказа;</li> <li>– точность расчетов закладки продуктов при изменении выхода</li> </ul>	
---	--	--

	<p>хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, взаимозаменяемости продуктов;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– адекватность оценки качества готовой продукции, соответствия ее требованиям рецептуры, заказу;</li> <li>– соответствие внешнего вида готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента требованиям рецептуры, заказа:</li> <li>-соответствие температуры подачи виду блюда;</li> <li>-аккуратность порционирования хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента при порционном отпуске</li> <li>-соответствие объема, массы изделия размеру и форме столовой посуды, используемой для отпуска;</li> <li>-гармоничность, креативность внешнего вида готовой продукции</li> <li>-гармоничность вкуса, текстуры и аромата готовой продукции в целом и каждого ингредиента современным требованиям, требованиям рецептуры, отсутствие вкусовых противоречий;</li> <li>-соответствие текстуры (консистенции) каждого компонента изделия заданию, рецептуре</li> <li>– эстетичность, аккуратность упаковки готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента для отпуска на вынос</li> </ul>	
<p>ПК 5.6. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– актуальность, соответствие разработанной, адаптированной рецептуры особенностям заказа, виду и форме обслуживания:</li> <li>-оптимальность, точность выбора типа и количества продуктов, вкусовых, ароматических, красящих веществ, соответствие их требованиям по безопасности продукции;</li> <li>-соответствие дополнительных ингредиентов виду основного сырья;</li> <li>-соблюдение баланса жировых и вкусовых компонентов;</li> <li>-актуальность, оптимальность формы, текстуры;</li> <li>-оптимальность выбора, комбинирования способов приготовления;</li> <li>-точность выбора направлений</li> </ul>	

	<p>изменения рецептуры с учетом особенностей заказа, сезонности, формы обслуживания;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– точность, правильность ведения расчетов, оформления результатов проработки; соответствие методов расчета количества сырья, продуктов, массы готового изделия действующим методикам;</li> <li>– правильность оформления акта проработки новой или адаптированной рецептуры;</li> <li>– оптимальность выбора способа презентации результатов проработки</li> <li>– демонстрация профессиональных навыков выполнения работ по приготовлению хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента при проведении мастер-класса для представления результатов разработки</li> </ul>	
--	--	--

<b>Результаты (освоенные общие компетенции)</b>	<b>Основные показатели оценки результата</b>	<b>Формы и методы контроля и оценки</b>
<p>ОК 1. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.</p>	<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> <li>– правильность оценки рисков на каждом шагу;</li> <li>– точность оценки плюсов и минусов полученного результата, своего плана и его реализации, предложение критериев оценки и рекомендаций по улучшению плана</li> </ul>	<p>Интерпретация результатов наблюдения за деятельностью обучающихся при выполнении работ на учебной практике</p>
<p>ОК 2. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– оптимальность планирования информационного поиска из широкого набора источников, необходимого для выполнения профессиональных задач;</li> </ul>	

<p>деятельности.</p>	<p>– адекватность анализа полученной информации, точность выделения в ней главных аспектов;  – точность структурирования отобранной информации в соответствии с параметрами поиска;  – адекватность интерпретации полученной информации в контексте профессиональной деятельности;</p>	
<p>ОК 3.  Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.</p>	<p>– актуальность используемой нормативно-правовой документации по профессии;  – точность, адекватность применения современной научной профессиональной терминологии</p>	
<p>ОК 4.  Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.</p>	<p>– эффективность участия в деловом общении для решения деловых задач;  – оптимальность планирования профессиональной деятельности</p>	
<p>ОК 5.  Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.</p>	<p>– грамотность устного и письменного изложения своих мыслей по профессиональной тематике на государственном языке;  – толерантность поведения в рабочем коллективе</p>	
<p>ОК 6.  Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения</p>	<p>– понимание значимости своей профессии</p>	
<p>ОК 7.  Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.</p>	<p>– точность соблюдения правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности;  – эффективность обеспечения ресурсосбережения на рабочем месте</p>	
<p>ОК 9.  Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.</p>	<p>– адекватность, применения средств информатизации и информационных технологий для реализации профессиональной деятельности</p>	
<p>ОК 10.  Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках</p>	<p>– адекватность понимания общего смысла четко произнесенных высказываний на известные профессиональные темы);  – адекватность применения нормативной документации в профессиональной деятельности;  – точно, адекватно ситуации</p>	

	обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые); – правильно писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы	
--	--	--







Аттестационный лист

Обучающий(ая)ся \_\_\_\_\_, \_\_\_\_\_

ФИО

\_\_\_\_\_ курса по специальности \_\_\_\_\_

код и наименование специальности

прошел(ла) учебную практику по профессиональному модулю

индекс и название профессионального модуля

в объеме \_\_\_\_ часов с « \_\_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20\_\_ г. по « \_\_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

(название организации, лаборатории, кабинета)

**Критерии оценки:**

- 5 баллов – качество выполненных заданий высокое, ярко выраженное, проявляется всегда;
- 4 балла – качество выполненных заданий среднее, проявляется в зависимости от ситуации;
- 3 балла – качество выполненных заданий умеренно выраженное, проявляется редко;
- 2 балла – качество выполненных заданий выражено слабо, не выражено.

**Виды и качество выполнения работ в период учебной практики**

Умения, формируемые в составе профессиональных компетенций	Виды работ, выполненных обучающимся во время практики	Объем работ, час.	Оценка
- разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры хлебобулочных, мучных кондитерских изделий в соответствии с изменением спроса, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; - обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности; - оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям; организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов,	1. Оценка наличия, выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил.	36	
	2. Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий		
	3. Проверка соответствия количества и качества поступивших продуктов накладной.		
	4. Выбор, подготовка дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости с основным продуктом.		
	5. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. Изменение		

<p>весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;</p> <p>- соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального использования основных и дополнительных ингредиентов, применения ароматических, красящих веществ;</p> <p>- проводить различными методами подготовку сырья, продуктов, замес теста, приготовление фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов, формование, выпечку, отделку хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей;</p> <p>- хранить, порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос готовую продукцию с учетом требований к безопасности</p>	<p>закладки продуктов в соответствии с изменением выхода блюд, кулинарных изделий, закусок.</p>		
	<p>6.Выбор и применение методов приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий в зависимости от вида и кулинарных свойств используемого сырья, продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа.</p>		
	<p>7.Приготовление, оформление хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых (фирменных) региональных, с учетом рационального расхода сырья, продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции.</p>		
	<p>8.Выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда.</p>		
	<p>9.Оценка качества готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий перед отпуском, упаковкой на вынос.</p>		
	<p>10.Хранение хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом использования отделочных полуфабрикатов.</p>		
	<p>11.Творческое оформление хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и подготовка к реализации с учетом соблюдения выхода изделий, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции.</p>		
	<p>12.Охлаждение и замораживание некоторых готовых полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом</p>		

	требований к безопасности пищевых продуктов.		
	13.Хранение хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения.		
	14.Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий на вынос и для транспортирования.		
	15.Расчет стоимости хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.		
	16.Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос (при прохождении учебной практики в условиях организации питания).		
	17.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.		
	17. 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		

Итоговая оценка \_\_\_\_\_

Руководитель практики \_\_\_\_\_ / \_\_\_\_\_

« \_\_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20 \_\_\_\_\_ г.

Зав. производственной практикой \_\_\_\_\_ / \_\_\_\_\_

Ознакомлен: \_\_\_\_\_ / \_\_\_\_\_

« \_\_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20 \_\_\_\_\_ г.

Центросоюз Российской Федерации  
Нижегородский облпотребсоюз  
«Нижегородский экономико-технологический колледж»

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ  
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

**ПМ 06. Организация и контроль текущей деятельности  
подчиненного персонала**

**Специальность 43.02.15 Поварское и кондитерское дело**

Рабочая программа учебной практики составлена в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело и рабочей программой ПМ 06. Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала

Рассмотрено на заседании  
ЦК экономико -  
технологических дисциплин  
Протокол № 1  
от « 27 » августа 2021 г.

Председатель ЦК



В. А. Мельников

Одобрено НМС НЭТК  
« 27 » августа 2021 г  
Председатель НМС



Е.В. Мельникова

Разработчик:  
Лезина Е.А. - преподаватель НЭТК

Рецензент:  
Сподарь И. С. - преподаватель НЭТК

# 1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

## 1.1 Область применения программы

Рабочая программа учебной практики является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС по специальности СПО 43.02.15 Поварское и кондитерское дело в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): профессиональной деятельности: Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала.

## 1.2. Цели и задачи учебной практики – требования к результатам освоения

Учебная практика является составной частью ПМ 06 Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала. Ее цель – формирование у обучающихся умений, приобретение первоначального практического опыта.

Учебная практика реализуется по указанному виду профессиональной деятельности для последующего освоения обучающимися общих и профессиональных компетенций:

<b>Код</b>	<b>Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций</b>
ВД 6	Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала
ПК 6.1.	Осуществлять разработку ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 6.2	Осуществлять текущее планирование, координацию деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями.
ПК 6.3	Организовывать ресурсное обеспечение деятельности подчиненного персонала
ПК 6.4	Осуществлять организацию и контроль текущей деятельности подчиненного персонала
ПК 6.5	Осуществлять инструктирование, обучение поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников кухни на рабочем месте
<b>Код</b>	<b>Наименование общих компетенций</b>
ОК 01.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам
ОК 02.	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности
ОК.03	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие
ОК.04	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами
ОК.05	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста
ОК.06	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения
ОК.07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях
ОК.09	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержание необходимого уровня физической подготовленности
ОК.10	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках
ОК.11	Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере

В результате прохождения учебной практики обучающихся должен:

<p>Иметь первоначальный практический опыт по:</p>	<p>разработки различных видов меню, разработки и адаптации рецептов блюд, напитков, кулинарных и кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; организации ресурсного обеспечения деятельности подчиненного персонала; осуществления текущего планирования деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями; организации и контроля качества выполнения работ по приготовлению блюд, кулинарных и кондитерских изделий, напитков по меню; обучения, инструктирования поваров, кондитеров, пекарей, других категорий работников кухни на рабочем месте</p>
<p>уметь</p>	<p>контролировать соблюдение регламентов и стандартов организации питания, отрасли; определять критерии качества готовых блюд, кулинарных, кондитерских изделий, напитков; организовывать рабочие места различных зон кухни; оценивать потребности, обеспечивать наличие материальных и других ресурсов; взаимодействовать со службой обслуживания и другими структурными подразделениями организации питания; разрабатывать, презентовать различные виды меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; изменять ассортимент в зависимости от изменения спроса; составлять калькуляцию стоимости готовой продукции; планировать, организовывать, контролировать и оценивать работу подчиненного персонала; составлять графики работы с учетом потребности организации питания; обучать, инструктировать поваров, кондитеров, других категорий работников кухни на рабочих местах; управлять конфликтными ситуациями, разрабатывать и осуществлять мероприятия по мотивации и стимулированию персонала; предупреждать факты хищений и других случаев нарушения трудовой дисциплины; рассчитывать по принятой методике основные производственные показатели, стоимость готовой продукции; вести утвержденную учетно-отчетную документацию; организовывать документооборот</p>
<p>знать</p>	<p>нормативные правовые акты в области организации питания различных категорий потребителей; основные перспективы развития отрасли; современные тенденции в области организации питания для различных категорий потребителей; классификацию организаций питания; структуру организации питания; принципы организации процесса приготовления кулинарной и кондитерской продукции, способы ее реализации; правила отпуска готовой продукции из кухни для различных форм обслуживания; правила организации работы, функциональные обязанности и области ответственности поваров, кондитеров, пекарей и других категорий</p>

<p>работников кухни;  методы планирования, контроля и оценки качества работ исполнителей;  виды, формы и методы мотивации персонала;  способы и формы инструктирования персонала;  методы контроля возможных хищений запасов;  основные производственные показатели подразделения организации питания;  правила первичного документооборота, учета и отчетности;  формы документов, порядок их заполнения;  программное обеспечение управления расходом продуктов и движением готовой продукции;  правила составления калькуляции стоимости;  правила оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов, со склада и от поставщиков, ведения учета и составления товарных отчетов;  процедуры и правила инвентаризации запасов</p>
---

### 1.3. Планируемые личностные результаты в ходе реализации программы

Код личностных результатов реализации программы воспитания	Личностные результаты реализации программы воспитания (дескрипторы)
ЛР 13	Демонстрирующий профессиональные навыки в сфере общественного питания
ЛР 15	Осознающий потребность в трудовых достижениях, проявляющий добросовестное, ответственное и творческое отношение к трудовой деятельности.
ЛР 16	Активно выражающий отношение к преобразованию общественных пространств, промышленной и технологической эстетике предприятия, корпоративному дизайну, товарным знакам.
ЛР 17	Совершенствующий свои знания и повышающий квалификацию и профессиональное мастерство с учетом теоретической подготовки, практических навыков и умений. Готовый к саморазвитию и личностному самоопределению.
ЛР 19	Открытый к текущим и перспективным изменениям в мире труда, мотивированный к освоению различных видов профессиональной деятельности.
ЛР 20	Демонстрирующий готовность к эффективной деятельности в рамках выбранной профессии, предприимчивый, готовый к созданию и развитию своего бизнеса.

### 1.4. Количество часов на освоение рабочей программы учебной практики:

Всего - 36 часов

## 2. СОДЕРЖАНИЕ ОБУЧЕНИЯ

### 2.1. Тематический план практики

№ п/п	Наименование раздела, темы	Количество часов (очное отделение)
1	Разработка ассортимента кулинарной и кондитерской продукции и различных видов меню	6
2	Планирование, организация и контроль деятельности подчиненного персонала	22
3	Обучение персонала	6
5	Дифференцированный зачет	2
	<b>Итого</b>	<b>36</b>

### 2.2 Содержание практики

Код ПК	Наименование тем учебной практики	Виды работ	Количество часов	Уровень освоения
ПК 6.1	Разработка ассортимента кулинарной и кондитерской продукции и различных видов меню	Разработка ассортимента блюд для различных типов предприятий питания, Разработка различных видов меню,	6	3
ПК 6.2-6.4	Планирование, организация и контроль деятельности подчиненного персонала	Ознакомление с особенностями планирования деятельности предприятия общественного питания. Изучение организационной структуры предприятия и подразделения Ознакомление с организацией работы основных производственных цехов. Организация ресурсного обеспечения деятельности подчиненного персонала (расчет потребности в сырье, пищевых продуктах в соответствии с заказом; оформление заявки на сырье, пищевые продукты на склад для выполнения заказа) Ознакомление с организацией работы в бригадах. Составление графиков работы с учетом потребности организации питания; Изучение должностной инструкции работников подразделения	22	3

		<p>Организация и контроль качества выполнения работ по приготовлению блюд, кулинарных и кондитерских изделий, напитков по меню;</p> <p>Ознакомление с организацией контроля сохранности ценностей и порядком возмещения ущерба.</p> <p>Расчет по принятой методике основных производственных показатели,</p> <p>Расчет стоимости готовой продукции</p> <p>Ведение учетно-отчетной документации</p>		
ПК 6.5.	Обучение персонала	<p>Составление программы обучения, поваров, кондитеров, пекарей, других категорий работников кухни</p> <p>Проведение инструктажей по охране труда и технике безопасности</p>	6	3
Дифференцированный зачет			2	

### 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

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

##### **Кабинет:**

**Технического оснащения кулинарного и кондитерского производства, Технологии кулинарного и кондитерского производства,**

##### **Учебное оборудование:**

Стол ученический двухместный

Стул ученический

Доска классная

Стол

Стул

Стенды

Тумба для оборудования

##### **Технические средства обучения**

Мульти видео-проектор переносной

Экран переносной

Ноутбук

##### **Лаборатория «Учебная кухня ресторана»**

Место для презентации готовой кулинарной продукции (обеденный стол).

Технические средства обучения (видеопроектор переносной, ноутбук).

Основное и вспомогательное технологическое оборудование:

1. Весы настольные электронные;
2. Пароконвектомат;
3. Конвекционная печь или жарочный шкаф;
4. Микроволновая печь;
5. Расстоечный шкаф;

6. Плита электрическая;
7. Фритюрница;
8. Электрогриль (жарочная поверхность);
9. Шкаф холодильный;
10. Шкаф морозильный;
11. Шкаф шоковой заморозки;
12. Льдогенератор;
13. Тестораскаточная машина;
14. Планетарный миксер;
15. Блендер (ручной с дополнительной насадкой для взбивания);
16. Мясорубка;
17. Овощерезка или процессор кухонный;
18. Слайсер;
19. Куттер;
20. Миксер для коктейлей;
21. Соковыжималка для цитрусовых;
22. Соковыжималка универсальная;
23. Машина для вакуумной упаковки;
24. Кофемашина с капучинатором;
25. Ховоли (оборудование для варки кофе на песке);
26. Кофемолка;
27. Газовая горелка (для карамелизации);
28. Набор инструментов для карвинга;
29. Овоскоп;
30. Нитраттестер;
31. Машина посудомоечная;
32. Стол производственный с моечной ванной;
33. Стеллаж передвижной;
34. Моечная ванна двухсекционная.

### **Лаборатория «Учебный кондитерский цех»**

Место для презентации готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий (обеденный стол).

Технические средства обучения (ноутбук, видеопроектор переносной).

Основное и вспомогательное технологическое оборудование:

Весы настольные электронные

Конвекционная печь

Микроволновая печь

Подовая печь (для пиццы)

Расстоечный шкаф

Плита электрическая

Шкаф холодильный

Шкаф морозильный

Шкаф шоковой заморозки

Льдогенератор

Фризер

Тестораскаточная машина (настольная)

Планетарный миксер (с венчиками: прутковый, плоско-решетчатый, спиральный)

Тестомесильная машина (настольная)

Миксер (погружной)

Мясорубка

Куттер

Соковыжималка для цитрусовых  
 Соковыжималка универсальная  
 Пресс для пиццы  
 Лампа для карамели  
 Аппарат для темперирования шоколада  
 Газовая горелка (для карамелизации)  
 Термометр инфрокрасный  
 Термометр со щупом  
 Овоскоп  
 Машина для вакуумной упаковки  
 Производственный стол с моечной ванной  
 Производственный стол с деревянным покрытием  
 Производственный стол с мраморным покрытием (охлаждаемый)  
 Моечная ванна (двухсекционная)  
 Стеллаж передвижной

### 3.2. Информационное обеспечение учебной практики

#### Основные источники:

1. Грибов, В.Д., Экономика организации (предприятия) : учебник / В.Д. Грибов, В.П. Грузинов, В.А. Кузьменко. — Москва : КноРус, 2021. — 407 с. — ISBN 978-5-406-02621-2. — URL:<https://book.ru/936260>— Текст : электронный.
2. Грибов, В.Д., Управление структурным подразделением организации + eПриложение: Тесты. : учебник / В.Д. Грибов. — Москва : КноРус, 2021. — 277 с. — ISBN 978-5-406-02566-6. — URL:<https://book.ru/936251>— Текст : электронный.

#### Дополнительные источники:

1. Радченко, Л.А., Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания : учебник / Л.А. Радченко. — Москва : КноРус, 2021. — 321 с. — ISBN 978-5-406-08310-9. — URL:<https://book.ru/940112>— Текст : электронный.

## 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

Контроль и оценка результатов освоения программы учебной практики осуществляется в процессе выполнения обучающимися заданий учебной практики

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ПК 6.1. Осуществлять разработку ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	— соответствие плана-меню заказу, типу, классу организации питания; — правильность последовательности расположения блюд в меню; — соответствие выхода блюда в меню форме, способу обслуживания; — точность расчета цены блюда по меню; — актуальность, конкурентоспособность (ценовая) предложенного ассортимента кулинарной и кондитерской	Текущий контроль в форме проверки дневника практики  Наблюдение за выполнением заданий учебной практики  Органолептическая оценка качества

	продукции, соответствие ассортимента типу, классу организации питания, заказу	приготовленных блюд
<p>ПК 6.2. Осуществлять текущее планирование, координацию деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями</p> <p>ПК 6.3. Организовывать ресурсное обеспечение деятельности подчиненного персонала</p> <p>ПК 6.4. Осуществлять организацию и контроль текущей деятельности подчиненного персонала</p> <p>ПК 6.5. Осуществлять инструктирование, обучение поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников кухни на рабочем месте</p>	<p>—точность расчетов производственных показателей, правильный выбор методик расчета;</p> <p>– правильность выбора, оформления бланков;</p> <p>– правильность, точность расчетов потребности в сырье, пищевых продуктах в соответствии с заказом;</p> <p>– правильность оформления заявки на сырье, пищевые продукты на склад для выполнения заказа;</p> <p>– правильность расчета потребности в трудовых ресурсах для выполнения заказа;</p> <p>– правильность составления графика выхода на работу;</p> <p>– адекватность распределения производственных заданий уровню квалификации персонала;</p> <p>– правильность составления должностной инструкции повара;</p> <p>– соответствие инструкции для повара требованиям нормативных документов;</p> <p>– адекватность предложений по выходу из конфликтных ситуаций;</p> <p>– адекватность предложений по стимулированию подчиненного персонала;</p> <p>– правильность выбора способов и форм инструктирования персонала;</p> <p>– адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий при проведении обучения на рабочем месте, проведении мастер-классов, тренингов;</p> <p>– точность, адекватность выбора форм и методов контроля качества выполнения работ персоналом;</p> <p>– адекватность составленных планов деятельности поставленным задачам;</p> <p>– адекватность предложений по предупреждению хищений на производстве;</p> <p>– соответствие порядка проведения инвентаризации действующим правилам;</p> <p>– точность выбора методов обучения, инструктирования;</p>	<p>Защита отчетов учебной практики</p> <p>Экзамен квалификационный по ПМ</p>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>– актуальность составленной программы обучения персонала;</li> <li>– оценивать результаты обучения</li> </ul>	
--	--	--

Результаты (освоенные общие компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
<p>ОК 1. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.</p>	<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> <li>– правильность оценки рисков на каждом шагу;</li> <li>– точность оценки плюсов и минусов полученного результата, своего плана и его реализации, предложение критериев оценки и рекомендаций по улучшению плана</li> </ul>	<p>Интерпретация результатов наблюдения за деятельностью обучающихся при выполнении работ на учебной практике</p>
<p>ОК 2. 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 3. 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>	
<p>ОК 4. Работать в коллективе и команде,</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– эффективность участия в деловом общении для решения деловых задач;</li> </ul>	

эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.	– оптимальность планирования профессиональной деятельности	
ОК 5. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.	– грамотность устного и письменного изложения своих мыслей по профессиональной тематике на государственном языке; – толерантность поведения в рабочем коллективе	
ОК 6. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения	– понимание значимости своей профессии	
ОК 7. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.	– точность соблюдения правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; – эффективность обеспечения ресурсосбережения на рабочем месте	
ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.	– адекватность, применения средств информатизации и информационных технологий для реализации профессиональной деятельности	
ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках	– адекватность понимания общего смысла четко произнесенных высказываний на известные профессиональные темы); – адекватность применения нормативной документации в профессиональной деятельности; – точно, адекватно ситуации обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые); – правильно писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы	
ОК.11 Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере	- адекватность выбора методов и планирования предпринимательской деятельности	





## СОДЕРЖАНИЕ ДНЕВНИКА

Дата	Описание выполненной работы	Кол-во часов	Подпись руководителя практики
1	2	3	4

Обучающийся

\_\_\_\_\_ / \_\_\_\_\_ /

Руководитель практики

\_\_\_\_\_ / \_\_\_\_\_ /

подпись

Ф.И.О.

Аттестационный лист

Обучающий(ая)ся \_\_\_\_\_,

ФИО

\_\_\_\_\_ курса по специальности \_\_\_\_\_

код и наименование специальности

прошел(ла) учебную практику по профессиональному модулю

индекс и название профессионального модуля

в объеме \_\_\_\_ часов с « \_\_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20\_\_ г. по « \_\_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

(название организации, лаборатории, кабинета)

**Критерии оценки:**

- 5 баллов – качество выполненных заданий высокое, ярко выраженное, проявляется всегда;
- 4 балла – качество выполненных заданий среднее, проявляется в зависимости от ситуации;
- 3 балла – качество выполненных заданий умеренно выраженное, проявляется редко;
- 2 балла – качество выполненных заданий выражено слабо, не выражено.

**Виды и качество выполнения работ в период учебной практики**

Умения, формируемые в составе профессиональных компетенций	Виды работ, выполненных обучающимся во время практики	Объем работ, час.	Оценка
<ul style="list-style-type: none"> <li>- контролировать соблюдение регламентов и стандартов организации питания, отрасли;</li> <li>- определять критерии качества готовых блюд, кулинарных, кондитерских изделий, напитков;</li> <li>- организовывать рабочие места различных зон кухни;</li> <li>- оценивать потребности, обеспечивать наличие материальных и других ресурсов;</li> <li>- взаимодействовать со службой обслуживания и другими структурными подразделениями организации питания;</li> <li>- разрабатывать, презентовать различные виды меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</li> <li>- изменять ассортимент в зависимости от изменения спроса;</li> <li>- составлять калькуляцию</li> </ul>	Разработка ассортимента блюд для различных типов предприятий питания,	36	
	Разработка различных видов меню,		
	Ознакомление с особенностями планирования деятельности предприятия общественного питания.		
	Изучение организационной структуры предприятия и подразделения		
	Ознакомление с организацией работы основных производственных цехов.		
	Организация ресурсного обеспечения деятельности подчиненного персонала		
	Расчета потребности в трудовых ресурсах для выполнения заказа		
	Ознакомление с организацией работы в бригадах.		
	Составление графиков работы с учетом потребности организации питания;		
Ознакомление с особенностями планирования деятельности предприятия общественного			

стоимости готовой продукции; - планировать, организовывать, контролировать и оценивать работу подчиненного персонала; - составлять графики работы с учетом потребности организации питания; - обучать, инструктировать поваров, кондитеров, других категорий работников кухни на рабочих местах; - управлять конфликтными ситуациями, разрабатывать и осуществлять мероприятия по мотивации и стимулированию персонала; - предупреждать факты хищений и других случаев нарушения трудовой дисциплины; - рассчитывать по принятой методике основные производственные показатели, стоимость готовой продукции; - вести утвержденную учетно-отчетную документацию; организовывать документооборот	питания. Знакомство с организационной структурой предприятия и подразделения		
	Изучение должностной инструкции работников подразделения		
	Организация и контроль качества выполнения работ по приготовлению блюд, кулинарных и кондитерских изделий, напитков по меню;		
	Ознакомление с организацией контроля сохранности ценностей и порядком возмещения ущерба.		
	Расчет по принятой методике основных производственных показатели,		
	Расчет стоимости готовой продукции		
	Ведение учетно-отчетной документации		
	Составление программы обучения, поваров, кондитеров, пекарей, других категорий работников кухни		
Проведение инструктажей по охране труда и технике безопасности			

Итоговая оценка \_\_\_\_\_

Руководитель практики \_\_\_\_\_ / \_\_\_\_\_

« \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20 \_\_\_\_ г.

Зав. производственной практикой \_\_\_\_\_ / \_\_\_\_\_

Ознакомлен: \_\_\_\_\_ / \_\_\_\_\_

« \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20 \_\_\_\_ г.

Центросоюз Российской Федерации  
Нижегородский облпотребсоюз  
«Нижегородский экономико-технологический колледж»

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ  
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

**ПМ 07. Освоение одной или нескольких профессий рабочих, должностей  
служащих**

**Специальность 43.02.15 Поварское и кондитерское дело**

Арзамас

Рабочая программа учебной практики разработана на основе рабочей программы ПМ 07. Освоение одной или нескольких профессий рабочих, должностей служащих, профессионального стандарта 33.011 Повар (утвержден приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 08.09.2015 г. № 610н., зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 29 сентября 2015 г., регистрационный № 39023); профессионального стандарта 33.010 Кондитер (утвержден приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 07.09.2015 г. № 597н, зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 21 сентября 2015 г., регистрационный № 38940)

Рассмотрено на заседании  
ЦК экономико -  
технологических дисциплин  
Протокол № 1  
от « 27 » августа 2021 г.

Председатель ЦК



В. А. Мельников

Одобрено НМС НЭТК  
« 27 » августа 2021 г.  
Председатель НМС



Е.В. Мельникова

Разработчик:  
Сподарь И. С. - преподаватель НЭТК

Рецензент:  
Лезина Е.А. - преподаватель НЭТК

# 1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

## 1.1 Область применения программы

Рабочая программа учебной практики является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС по специальности СПО 43.02.15 Поварское и кондитерское дело в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): профессиональной деятельности: Освоение одной или нескольких профессий рабочих, должностей служащих

## 1.2. Цели и задачи учебной практики – требования к результатам освоения

Учебная практика является составной частью ПМ 07 Освоение одной или нескольких профессий рабочих, должностей служащих

Ее цель – формирование у обучающихся умений, приобретение первоначального практического опыта.

Учебная практика реализуется по указанному виду профессиональной деятельности для последующего освоения обучающимися общих и профессиональных компетенций:

<b>Код</b>	<b>Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций</b>
ВД 7	Освоение одной или нескольких профессий рабочих, должностей служащих
ПК 7.1.	Выполнение инструкций и заданий повара по организации рабочего места
ПК 7.2	Выполнение заданий повара по приготовлению, презентации и продаже блюд, напитков и кулинарных изделий
ПК 7.3	Выполнение инструкций и заданий кондитера по организации рабочего места
ПК 7.4	Выполнение заданий кондитера по изготовлению, презентации и продаже теста, полуфабрикатов, кондитерской и шоколадной продукции
<b>Код</b>	<b>Наименование общих компетенций</b>
ОК 01.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам
ОК 02.	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности
ОК.03	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие
ОК.04	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами
ОК.10	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках

В результате прохождения учебной практики обучающихся должен:

<b>Иметь первоначальный практический опыт по:</b>	подготовке к работе основного производства организации питания и своего рабочего места в соответствии с инструкциями и регламентами организации питания; уборке рабочих мест сотрудников основного производства организации питания по заданию повара; проверке технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов основного производства организации питания по заданию повара; упаковке и складировании по заданию повара пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий или оставшихся после их приготовления, с учетом требований к безопасности и условиям хранения; подготовке по заданию повара пряностей, приправ, зерновых и молочных продуктов, плодов, муки, яиц, жиров, сахара и других продуктов для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий;
---	--

обработке, нарезке и формовке овощей и грибов по заданию повара;  
подготовке рыбных полуфабрикатов, полуфабрикатов из мяса и домашней птицы по заданию повара;  
приготовлении бутербродов и гастрономических продуктов порциями по заданию повара;  
приготовлении блюд и гарниров из овощей, бобовых и кукурузы по заданию повара;  
приготовлении каш и гарниров из круп по заданию повара;  
приготовлении блюд из рыбы и нерыбных продуктов моря по заданию повара;  
приготовлении блюд из мяса и мясных продуктов, домашней птицы и дичи по заданию повара;  
приготовлении блюд из яиц по заданию повара;  
приготовлении блюд из творога по заданию повара;  
приготовлении блюд и гарниров из макаронных изделий по заданию повара;  
приготовлении мучных блюд, выпечных изделий из теста с фаршами, пиццы, по заданию повара;  
приготовлении горячих напитков по заданию повара;  
приготовлении холодных и горячих сладких блюд, десертов по заданию повара;  
приготовлении и оформлении салатов, основных холодных закусок, холодных рыбных и мясных блюд по заданию повара;  
приготовлении и оформлении супов, бульонов и отваров по заданию повара;  
приготовлении холодных и горячих соусов, отдельных компонентов для соусов и соусных полуфабрикатов по заданию повара;  
процеживании, протираании, замешивании, измельчении, фаршировании, начинке продукции по заданию повара;  
порционировании (комплектации), раздаче блюд, напитков и кулинарных изделий по заданию повара;  
оказании помощи повару в производстве сложных, фирменных и национальных видов блюд, напитков и кулинарных изделий и их презентации;  
приеме и оформлении платежей за блюда, напитки и кулинарные изделия по заданию повара;  
упаковке готовых блюд, напитков и кулинарных изделий на вынос по заданию повара;  
подготовке к работе кондитерского цеха и своего рабочего места в соответствии с инструкциями и регламентами организации питания;  
уборке рабочих мест работников кондитерского цеха по заданию кондитера;  
проверке простого технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов кондитерского цеха по заданию кондитера;  
упаковке готовой продукции и складировании пищевых продуктов, используемых в приготовлении кондитерской и шоколадной продукции или оставшихся после их приготовления, с учетом требований к безопасности и условиям хранения, по заданию кондитера;  
подготовке теста, начинки и полуфабрикатов для кондитерской и шоколадной продукции по заданию кондитера;  
изготовлении кондитерской и шоколадной продукции по заданию кондитера;  
презентации кондитерской и шоколадной продукции под руководством кондитера;

	<p>приеме и оформление платежей за кондитерскую и шоколадную продукцию по заданию кондитера; упаковке готовой кондитерской и шоколадной продукции на вынос по заданию кондитера.</p>
<p><b>уметь</b></p>	<p>производить работы по подготовке рабочего места и технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов, используемых при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий; соблюдать стандарты чистоты на рабочем месте основного производства организации питания; применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, используемую при производстве блюд, напитков и кулинарных изделий; готовить блюда, напитки и кулинарные изделия по технологическим картам под руководством повара; соблюдать правила сочетаемости основных продуктов и сырья при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий; отпускать готовые блюда, напитки и кулинарные изделия с раздачи/прилавка и на вынос с учетом требований к безопасности готовой продукции; выбирать производственный инвентарь и технологическое оборудование и безопасно пользоваться им при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий; соблюдать санитарно-гигиенические требования и требования охраны труда; аккуратно обращаться с сырьем в процессе приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий и экономно расходовать его; производить расчеты с потребителями с использованием различных форм наличной и безналичной оплаты; эстетично и безопасно упаковывать готовые блюда, напитки и кулинарные изделия на вынос; выполнять работы по подготовке рабочего места и технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов кондитерского цеха к работе; соблюдать стандарты чистоты на рабочем месте в кондитерском цехе; применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, используемую при производстве кондитерской и шоколадной продукции; замешивать тесто, готовить начинки и полуфабрикаты для кондитерской и шоколадной продукции; соблюдать правила сочетаемости основных продуктов и сырья при изготовлении кондитерской и шоколадной продукции; процеживать, просеивать, протирать, замешивать, измельчать, формовать сырье, используемое для приготовления кондитерской и шоколадной продукции; порционировать (комплектовать) кондитерскую и шоколадную продукцию; реализовывать готовую кондитерскую и шоколадную продукцию с учетом требований к безопасности готовой продукции; безопасно использовать технологическое оборудование для изготовления кондитерской и шоколадной продукции; соблюдать санитарно-гигиенические требования и требования охраны труда и пожарной безопасности; аккуратно и экономно использовать сырье в процессе производства</p>

	<p>кондитерской и шоколадной продукции;          производить расчеты с потребителями с использованием различных форм наличной и безналичной оплаты;          эстетично и безопасно упаковывать готовую кондитерскую и шоколадную продукцию на вынос.</p>
<p><b>знать</b></p>	<p>Нормативные правовые акты Российской Федерации, регулирующие деятельность организаций питания          Рецептуры и технологии приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий          Требования к качеству, срокам и условия хранения, признаки и органолептические методы определения доброкачественности пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий          Назначение, правила использования технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов, посуды, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, и правила ухода за ними          Требования охраны труда, производственной санитарии и пожарной безопасности в организациях питания;          правила пользования сборниками рецептов на приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий;          методы минимизации отходов при очистке, обработке и измельчении сырья, используемого при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, с учетом соблюдения требований к качеству;          пищевая ценность различных видов продуктов и сырья, используемого при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий;          принципы и приемы презентации блюд, напитков и кулинарных изделий потребителям;          правила и технологии расчетов с потребителями;          технологии изготовления кондитерской и шоколадной продукции;          требования к качеству, безопасности пищевых продуктов, используемых в изготовлении кондитерской и шоколадной продукции, условиям их хранения;          правила пользования сборниками рецептов изготовления кондитерской и шоколадной продукции;          принципы и приемы презентации кондитерской и шоколадной продукции потребителям;          методы минимизации отходов сырья, используемого при изготовлении кондитерской и шоколадной продукции с учетом соблюдения требований качества;          пищевая ценность видов кондитерской и шоколадной продукции;          правила и технологии наличных и безналичных расчетов с потребителями;          принципы и приемы презентации кондитерской и шоколадной продукции.</p>

### 1.3. Планируемые личностные результаты в ходе реализации программы

Код личностных результатов реализации программы воспитания	Личностные результаты реализации программы воспитания (дескрипторы)
ЛР 13	Демонстрирующий профессиональные навыки в сфере общественного питания
ЛР 15	Осознающий потребность в трудовых достижениях, проявляющий добросовестное, ответственное и творческое отношение к трудовой деятельности.
ЛР 16	Активно выражающий отношение к преобразованию общественных пространств, промышленной и технологической эстетике предприятия, корпоративному дизайну, товарным знакам.
ЛР 17	Совершенствующий свои знания и повышающий квалификацию и профессиональное мастерство с учетом теоретической подготовки, практических навыков и умений. Готовый к саморазвитию и личностному самоопределению.
ЛР 19	Открытый к текущим и перспективным изменениям в мире труда, мотивированный к освоению различных видов профессиональной деятельности.
ЛР 20	Демонстрирующий готовность к эффективной деятельности в рамках выбранной профессии, предприимчивый, готовый к созданию и развитию своего бизнеса.

### 1.4. Количество часов на освоение рабочей программы учебной практики:

Всего – 180 часов

## 3. СОДЕРЖАНИЕ ОБУЧЕНИЯ

### 2.1. Тематический план практики

№ п/п	Наименование раздела, темы	Количество часов (очное отделение)
1	Организация рабочего места повара	6
2	Приготовление, презентация и продажа блюд, напитков и кулинарных изделий	94
3	Организация рабочего места кондитера	6
4	Приготовление, презентация и продажа теста, полуфабрикатов, кондитерской и шоколадной продукции	72
5	Дифференцированный зачет	2
	<b>Итого</b>	<b>180</b>

## 2.2 Содержание практики

Код ПК	Наименование тем учебной практики	Виды работ	Количество часов	Уровень освоения
ПК 7.1	Выполнение инструкций и заданий повара по организации рабочего места	подготовка к работе основного производства организации питания и своего рабочего места в соответствии с инструкциями и регламентами организации питания; уборка рабочих мест сотрудников основного производства организации питания; проверка технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов основного производства организации питания; упаковка и складирование пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий или оставшихся после их приготовления, с учетом требований к безопасности и условиям хранения;	6	3
ПК 7.2	Выполнение заданий повара по приготовлению, презентации и продаже блюд, напитков и кулинарных изделий	подготовка пряностей, приправ, зерновых и молочных продуктов, плодов, муки, яиц, жиров, сахара и других продуктов для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий; обработка, нарезка и формовка овощей и грибов; подготовка рыбных полуфабрикатов, полуфабрикатов из мяса и домашней птицы; приготовление бутербродов и гастрономических продуктов порциями; приготовление блюд и гарниров из овощей, бобовых и кукурузы; приготовление каш и гарниров из круп; приготовление блюд из рыбы и нерыбных продуктов моря; приготовлении блюд из мяса и мясных продуктов, домашней птицы и дичи; приготовление блюд из яиц; приготовление блюд из творога;	94	3

		<p>приготовление блюд и гарниров из макаронных изделий;</p> <p>приготовление мучных блюд, выпечных изделий из теста с фаршами, пиццы;</p> <p>приготовление горячих напитков;</p> <p>приготовление холодных и горячих сладких блюд, десертов;</p> <p>приготовление и оформление салатов, основных холодных закусок, холодных рыбных и мясных блюд;</p> <p>приготовление и оформление супов, бульонов и отваров;</p> <p>приготовление холодных и горячих соусов, отдельных компонентов для соусов и соусных полуфабрикатов;</p> <p>процеживание, протираание, замешивание, измельчение, фарширование, начинка продукции;</p> <p>порционирование (комплектации), раздаче блюд, напитков и кулинарных изделий;</p> <p>оказание помощи повару в производстве сложных, фирменных и национальных видов блюд, напитков и кулинарных изделий и их презентации;</p> <p>прием и оформление платежей за блюда, напитки и кулинарные изделия;</p> <p>упаковка готовых блюд, напитков и кулинарных изделий на вынос по заданию повара;</p>		
ПК 7.3	Выполнение инструкций и заданий кондитера по организации рабочего места	<p>подготовка к работе кондитерского цеха и своего рабочего места в соответствии с инструкциями и регламентами организации питания;</p> <p>уборка рабочих мест работников кондитерского цеха ;</p> <p>проверка простого технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов кондитерского цеха ;</p> <p>упаковка готовой продукции и складирование пищевых продуктов, используемых в приготовлении кондитерской и шоколадной продукции или оставшихся после их приготовления, с учетом требований к безопасности и</p>	6	3

		условиям хранения по заданию кондитера		
ПК. 7.4.	Выполнение заданий кондитера по изготовлению, презентации и продаже теста, полуфабрикатов, кондитерской и шоколадной продукции	подготовка теста, начинки и полуфабрикатов для кондитерской и шоколадной продукции; изготовление кондитерской и шоколадной продукции ; презентация кондитерской и шоколадной продукции; прием и оформление платежей за кондитерскую и шоколадную продукцию; упаковка готовой кондитерской и шоколадной продукции на вынос по заданию кондитера	72	
Дифференцированный зачет			2	

### 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

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

##### Лаборатория «Учебная кухня ресторана»

Место для презентации готовой кулинарной продукции (обеденный стол).

**Технические средства обучения** (ноутбук, видеопроектор переносной).

Основное и вспомогательное технологическое оборудование:

1. Весы настольные электронные;
2. Пароконвектомат;
3. Конвекционная печь или жарочный шкаф;
4. Микроволновая печь;
5. Расстоечный шкаф;
6. Плита электрическая;
7. Фритюрница;
8. Электрогриль (жарочная поверхность);
9. Шкаф холодильный;
10. Шкаф морозильный;
11. Шкаф шоковой заморозки;
12. Льдогенератор;
13. Тестораскаточная машина;
14. Планетарный миксер;
15. Блендер (ручной с дополнительной насадкой для взбивания);
16. Мясорубка;
17. Овощерезка или процессор кухонный;
18. Слайсер;
19. Куттер;
20. Миксер для коктейлей;
21. Соковыжималка для цитрусовых,
22. Соковыжималка универсальная;
23. Машина для вакуумной упаковки;
24. Кофемашина с капучинатором;

25. Ховоли (оборудование для варки кофе на песке);
26. Кофемолка;
27. Газовая горелка (для карамелизации);
28. Набор инструментов для карвинга;
29. Овоскоп;
30. Нитраттестер;
31. Машина посудомоечная;
32. Стол производственный с моечной ванной;
33. Стеллаж передвижной;
34. Моечная ванна двухсекционная.

### **Лаборатория «Учебный кондитерский цех»**

Место для презентации готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий (обеденный стол).

**Технические средства обучения** (ноутбук, видеопроектор переносной).

Основное и вспомогательное технологическое оборудование:

Весы настольные электронные

Конвекционная печь

Микроволновая печь

Подовая печь (для пиццы)

Расстоечный шкаф

Плита электрическая

Шкаф холодильный

Шкаф морозильный

Шкаф шоковой заморозки

Льдогенератор

Фризер

Тестораскаточная машина (настольная)

Планетарный миксер (с венчиками: прутковый, плоско-решетчатый, спиральный)

Тестомесильная машина (настольная)

Миксер (погружной)

Мясорубка

Куттер

Соковыжималка для цитрусовых

Соковыжималка универсальная

Пресс для пиццы

Лампа для карамели

Аппарат для темперирования шоколада

Газовая горелка (для карамелизации)

Термометр инфракрасный

Термометр со щупом

Овоскоп

Машина для вакуумной упаковки

Производственный стол с моечной ванной

Производственный стол с деревянным покрытием

Производственный стол с мраморным покрытием (охлаждаемый)

Моечная ванна (двухсекционная)

Стеллаж передвижной

### **3.2. Информационное обеспечение учебной практики**

#### **Нормативные источники:**

1 Технический регламент Таможенного союза: «О безопасности пищевой продукции» (ТР ТС 021/2011).

2 Технический регламент Таможенного союза «Пищевая продукция в части ее маркировки» (ТР ТС 022/2011).

3 Технический регламент Таможенного союза «О безопасности упаковки» (ТР ТС 005/2011).

4 Технический регламент Таможенного союза «На масложировую продукцию» (ТР ТС 024/2011).

5 Технический регламент Таможенного союза «Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств» (ТР ТС 029/2011).

6 Технический регламент Таможенного союза «На соковую продукцию из фруктов и овощей» (ТР ТС 023/2011).

7 Технический регламент Таможенного союза «О безопасности молока и молочной продукции» (ТР ТС 033/2011).

8 Технический регламент Таможенного союза: «О безопасности мяса и мясной продукции» (ТР ТС 034/2013)

9 ГОСТ 30389-2013 «Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования»

10 ГОСТ 30390-2013 «Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия»

11 ГОСТ 30524-2013 «Общественное питание. Требования к персоналу»

12 ГОСТ 31984-2012 «Услуги общественного питания. Общие требования»

13 ГОСТ 31985-2013 «Услуги общественного питания. Термины и определения»

14 ГОСТ 31986-2012 «Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания»

15 ГОСТ 31988-2012 «Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания»

16 ГОСТ Р 55889-2013 «Услуги общественного питания. Система менеджмента безопасности продукции общественного питания»

17 Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. изд. Хлебпродинформ», Москва, 1996

18 Сборник рецептур на продукцию общественного питания. Сборник технических нормативов т.1, изд. ДеЛи плюс», Москва, 2019

19 Сборник рецептур на продукцию общественного питания. Сборник технических нормативов т.2, изд. ДеЛи плюс», Москва, 2019

20 Сборник нормативных и технологических документов, регламентирующих производство кулинарной продукции. изд. Хлебпродинформ», Москва, 2006

#### **Основные источники:**

1. Радченко, Л.А., Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания : учебник / Л.А. Радченко. — Москва : КноРус, 2021. — 321 с. — ISBN 978-5-406-08310-9. — URL:<https://book.ru/940112>— Текст : электронный.

#### **Дополнительные источники:**

1.Размыслович, Г. П. Кондитерское дело: учебное пособие / Г. П. Размыслович, С. И. Якубовская. — Минск: Республиканский институт профессионального образования (РИПО), 2019. — 520 с. — ISBN 978-985-503-985-4. — Текст: электронный // Электронно-библиотечная система IPR BOOKS : [сайт]. — URL: <https://profspo.ru/books/100361>

2.Размыслович, Г. П. Кондитерское дело. Практикум: учебное пособие / Г. П. Размыслович, С. И. Якубовская. — Минск: Республиканский институт профессионального образования (РИПО), 2019. — 363 с. — ISBN 978-985-503-943-4. — Текст : электронный //

Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROФобразование : [сайт]. — URL: <https://profspo.ru/books/93425>

3. Хамитова, Е. К. Оборудование пищевых производств : учебное пособие / Е. К. Хамитова. — Минск : Республиканский институт профессионального образования (РИПО), 2018. — 248 с. — ISBN 978-985-503-736-2. — Текст : электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROФобразование : [сайт]. — URL: <https://profspo.ru/books/84877>— Режим доступа: для авторизир. пользователей

4.Апет, Т. К. Технология приготовления мучных изделий : учебное пособие / Т. К. Апет. — Минск : Республиканский институт профессионального образования (РИПО), 2019. — 350 с. — ISBN 978-985-503-908-3. — Текст : электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROФобразование : [сайт]. — URL: <https://profspo.ru/books/93398>— Режим доступа: для авторизир. пользователей

#### **4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ**

Контроль и оценка результатов освоения программы учебной практики осуществляется в процессе выполнения обучающимися заданий учебной практики

<b>Результаты (освоенные профессиональные компетенции)</b>	<b>Основные показатели оценки результата</b>	<b>Формы и методы контроля и оценки</b>
ПК.7.1. Выполнение инструкций и заданий повара по организации рабочего места	— Демонстрирует умения подготавливать к работе основное производство организации питания и свое рабочее место в соответствии с инструкциями и регламентами организации питания; Демонстрирует умения проверять технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструмент, весоизмерительные приборы основного производства организации питания по заданию повара; Демонстрирует умения упаковывать и складировать по заданию повара пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий или оставшихся после их приготовления, с учетом требований к безопасности и условиям хранения	Текущий контроль в форме проверки дневника практики  Наблюдение за выполнением заданий учебной практики  Органолептическая оценка качества приготовленных блюд  Защита отчетов учебной практики  Экзамен квалификационный по ПМ

<p>ПК.7.2. Выполнение заданий повара по приготовлению, презентации и продаже блюд, напитков и кулинарных изделий</p>	<p>Демонстрирует умения по подготовке по заданию повара пряностей, приправ, зерновых и молочных продуктов, плодов, муки, яиц, жиров, сахара и других продуктов для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий;</p> <p>Демонстрирует умения по обработке, нарезке и формовке овощей и грибов по заданию повара;</p> <p>Демонстрирует умения по подготовке рыбных полуфабрикатов, полуфабрикатов из мяса и домашней птицы по заданию повара;</p> <p>Демонстрирует умения в приготовлении бутербродов и гастрономических продуктов порциями по заданию повара;</p> <p>Демонстрирует умения в приготовлении блюд и гарниров из овощей, бобовых и кукурузы, каш и гарниров из круп по заданию повара;</p> <p>Демонстрирует умения в приготовлении блюд из рыбы и нерыбных продуктов моря, из мяса и мясных продуктов, домашней птицы и дичи по заданию повара;</p> <p>Демонстрирует умения в приготовлении блюд из яиц, творога по заданию повара;</p> <p>Демонстрирует умения в приготовлении блюд и гарниров из макаронных изделий по заданию повара;</p> <p>Демонстрирует умения в приготовлении мучных блюд, выпечных изделий из теста с фаршами, пиццы, по заданию повара;</p> <p>Демонстрирует умения в приготовлении горячих напитков по заданию повара;</p> <p>Демонстрирует умения в приготовлении холодных и горячих сладких блюд, десертов по заданию повара;</p> <p>Демонстрирует умения в приготовлении и оформление салатов, основных холодных закусок, холодных рыбных и мясных блюд по заданию повара;</p> <p>Демонстрирует умения в приготовлении и оформление супов, бульонов и отваров, холодных и</p>	
--	---	--

	<p>горячих соусов, отдельных компонентов для соусов и соусных полуфабрикатов по заданию повара;</p> <p>Демонстрирует умения в процеживании, протираании, замешивании, измельчении, фаршировании, начинке продукции по заданию повара;</p> <p>Демонстрирует умения в порционировании (комплектации), раздаче блюд, напитков и кулинарных изделий по заданию повара;</p> <p>Демонстрирует умения в оказании помощи повару в производстве сложных, фирменных и национальных видов блюд, напитков и кулинарных изделий и их презентации;</p> <p>Демонстрирует умения в приеме и оформлении платежей за блюда, напитки и кулинарные изделия по заданию повара;</p> <p>Демонстрирует умения в упаковке готовых блюд, напитков и кулинарных изделий на вынос по заданию повара.</p>	
<p>ПК.7.3. Выполнение инструкций и заданий кондитера по организации рабочего места</p>	<p>Демонстрирует умения в подготовке к работе кондитерского цеха и своего рабочего места в соответствии с инструкциями и регламентами организации питания;</p> <p>Демонстрирует умения в проверке простого технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов кондитерского цеха по заданию кондитера;</p> <p>Демонстрирует умения в упаковке готовой продукции и складировании пищевых продуктов, используемых в приготовлении кондитерской и шоколадной продукции или оставшихся после их приготовления, с учетом требований к безопасности и условиям хранения, по заданию кондитера</p>	

<p>ПК.7.4. Выполнение заданий кондитера по изготовлению, презентации и продаже теста, полуфабрикатов, кондитерской и шоколадной продукции</p>	<p>Демонстрирует умения в подготовке теста, начинки и полуфабрикатов для кондитерской и шоколадной продукции по заданию кондитера; изготовлении кондитерской и шоколадной продукции по заданию кондитера;  Демонстрирует умения в презентации кондитерской и шоколадной продукции под руководством кондитера;  Демонстрирует умения в приеме и оформлении платежей за кондитерскую и шоколадную продукцию по заданию кондитера;  Демонстрирует умения в упаковке готовой кондитерской и шоколадной продукции на вынос по заданию кондитера.</p>	
---	---	--

<p><b>Результаты (освоенные общие компетенции)</b></p>	<p><b>Основные показатели оценки результата</b></p>	<p><b>Формы и методы контроля и оценки</b></p>
<p>ОК 1. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.</p>	<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> <li>– правильность оценки рисков на каждом шагу;</li> <li>– точность оценки плюсов и минусов полученного результата, своего плана и его реализации, предложение критериев оценки и рекомендаций по улучшению плана</li> </ul>	<p>Интерпретация результатов наблюдения за деятельностью обучающихся при выполнении работ на учебной практике</p>
<p>ОК 2. 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</li> </ul>	

	<p>отобранной информации в соответствии с параметрами поиска;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– адекватность интерпретации полученной информации в контексте профессиональной деятельности;</li> </ul>	
<p>ОК 3. 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>	
<p>ОК 4. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– эффективность участия в деловом общении для решения деловых задач;</li> <li>– оптимальность планирования профессиональной деятельности</li> </ul>	
<p>ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– адекватность понимания общего смысла четко произнесенных высказываний на известные профессиональные темы);</li> <li>– адекватность применения нормативной документации в профессиональной деятельности;</li> <li>– точно, адекватно ситуации обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые);</li> <li>– правильно писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы</li> </ul>	







Аттестационный лист

Обучающий(ая)ся \_\_\_\_\_,

ФИО

\_\_\_\_\_ курса по специальности \_\_\_\_\_

код и наименование специальности

прошел(ла) учебную практику по профессиональному модулю

индекс и название профессионального модуля

в объеме \_\_\_\_ часов с «\_\_\_\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_ г. по «\_\_\_\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

(название организации, лаборатории, кабинета)

**Критерии оценки:**

- 5 баллов – качество выполненных заданий высокое, ярко выраженное, проявляется всегда;
- 4 балла – качество выполненных заданий среднее, проявляется в зависимости от ситуации;
- 3 балла – качество выполненных заданий умеренно выраженное, проявляется редко;
- 2 балла – качество выполненных заданий выражено слабо, не выражено.

**Виды и качество выполнения работ в период учебной практики**

Умения, формируемые в составе профессиональных компетенций	Виды работ, выполненных обучающимся во время практики	Объем работ, час.	Оценка
- производить работы по подготовке рабочего места и технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов, используемых при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий; - соблюдать стандарты чистоты на рабочем месте основного производства организации питания; применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, используемую при производстве блюд, напитков и кулинарных изделий; - готовить блюда, напитки и кулинарные изделия по технологическим картам под руководством повара; - соблюдать правила сочетаемости основных продуктов и сырья при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий; - отпускать готовые блюда,	подготовка к работе основного производства организации питания и своего рабочего места в соответствии с инструкциями и регламентами организации питания; уборка рабочих мест сотрудников основного производства организации питания; проверка технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов основного производства организации питания; упаковка и складирование пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий или оставшихся после их приготовления, с учетом требований к безопасности и условиям хранения; подготовка пряностей, приправ, зерновых и молочных продуктов, плодов, муки, яиц, жиров, сахара и других продуктов для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий; обработка, нарезка и формовка овощей и грибов; подготовка рыбных полуфабрикатов,	180	

<p>напитки и кулинарные изделия с раздачи/ прилавка и на вынос с учетом требований к безопасности готовой продукции;</p> <p>- выбирать производственный инвентарь и технологическое оборудование и безопасно пользоваться им при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий;</p> <p>- соблюдать санитарно-гигиенические требования и требования охраны труда;</p> <p>- аккуратно обращаться с сырьем в процессе приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий и экономно расходовать его;</p> <p>- производить расчеты с потребителями с использованием различных форм наличной и безналичной оплаты;</p> <p>- эстетично и безопасно упаковывать готовые блюда, напитки и кулинарные изделия на вынос;</p> <p>- выполнять работы по подготовке рабочего места и технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов кондитерского цеха к работе;</p> <p>- соблюдать стандарты чистоты на рабочем месте в кондитерском цехе;</p> <p>- применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, используемую при производстве кондитерской и шоколадной продукции;</p> <p>- замешивать тесто, готовить начинки и полуфабрикаты для кондитерской и шоколадной продукции;</p> <p>- соблюдать правила сочетаемости основных продуктов и сырья при</p>	полуфабрикатов из мяса и домашней птицы;		
	приготовление бутербродов и гастрономических продуктов порциями;		
	приготовление блюд и гарниров из овощей, бобовых и кукурузы;		
	приготовление каш и гарниров из круп;		
	приготовление блюд из рыбы и нерыбных продуктов моря;		
	приготовлении блюд из мяса и мясных продуктов, домашней птицы и дичи;		
	приготовление блюд из яиц;		
	приготовление блюд из творога;		
	приготовление блюд и гарниров из макаронных изделий;		
	приготовление мучных блюд, выпечных изделий из теста с фаршами, пиццы;		
	приготовление горячих напитков;		
	приготовление холодных и горячих сладких блюд, десертов;		
	приготовление и оформление салатов, основных холодных закусок, холодных рыбных и мясных блюд;		
	приготовление и оформление супов, бульонов и отваров;		
	приготовление холодных и горячих соусов, отдельных компонентов для соусов и соусных полуфабрикатов;		
	процеживание, протираание, замешивание, измельчение, фарширование, начинка продукции;		
порционирование (комплектация), раздаче блюд, напитков и кулинарных изделий;			
оказание помощи повару в производстве сложных, фирменных и национальных видов блюд, напитков и кулинарных изделий и их презентации;			
прием и оформление платежей за блюда, напитки и кулинарные изделия;			
упаковка готовых блюд, напитков и кулинарных изделий на вынос по заданию повара;			
подготовка к работе кондитерского			

<p>изготовлении кондитерской и шоколадной продукции;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- процеживать, просеивать, протирать, замешивать, измельчать, формовать сырье, используемое для приготовления кондитерской и шоколадной продукции;</li> <li>- порционировать (комплектовать) кондитерскую и шоколадную продукцию;</li> <li>- реализовывать готовую кондитерскую и шоколадную продукцию с учетом требований к безопасности готовой продукции;</li> <li>- безопасно использовать технологическое оборудование для изготовления кондитерской и шоколадной продукции;</li> <li>- соблюдать санитарно-гигиенические требования и требования охраны труда и пожарной безопасности;</li> <li>- аккуратно и экономно использовать сырье в процессе производства кондитерской и шоколадной продукции;</li> <li>- производить расчеты с потребителями с использованием различных форм наличной и безналичной оплаты;</li> <li>- эстетично и безопасно упаковывать готовую кондитерскую и шоколадную продукцию на вынос.</li> </ul>	<p>цеха и своего рабочего места в соответствии с инструкциями и регламентами организации питания;</p>		
	<p>уборка рабочих мест работников кондитерского цеха;</p>		
	<p>проверка простого технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов кондитерского цеха;</p>		
	<p>упаковка готовой продукции и складирование пищевых продуктов, используемых в приготовлении кондитерской и шоколадной продукции или оставшихся после их приготовления, с учетом требований к безопасности и условиям хранения по заданию кондитера</p>		
	<p>подготовка теста, начинки и полуфабрикатов для кондитерской и шоколадной продукции;</p>		
	<p>изготовление кондитерской и шоколадной продукции;</p>		
	<p>презентация кондитерской и шоколадной продукции;</p>		
	<p>прием и оформление платежей за кондитерскую и шоколадную продукцию;</p>		
	<p>упаковка готовой кондитерской и шоколадной продукции на вынос по заданию кондитера</p>		

Итоговая оценка \_\_\_\_\_

Руководитель практики \_\_\_\_\_ / \_\_\_\_\_

« \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20 \_\_\_\_ г.

Зав. производственной практикой \_\_\_\_\_ / \_\_\_\_\_

Ознакомлен: \_\_\_\_\_ / \_\_\_\_\_

« \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20 \_\_\_\_ г.