

**Государственное бюджетное профессиональное
образовательное учреждение Ростовской области
«Миллеровский казачий кадетский профессиональный техникум»**

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

**по профессии
43.01.09 Повар, кондитер**

2025

Одобрена и рекомендована
с целью практического
применения методической
комиссией профессиональных
дисциплин
Протокол № 1 от «29 » августа 2025г.



Рабочая программа разработана с учетом примерной программы и в соответствии с ФГОС СПО по специальности/профессии 43.01.09 Повар, кондитер (утверждён Приказом министерства образования и науки РФ от 9 декабря 2016 г. №1569), Приказа Министерства просвещения Российской Федерации «О внесении изменений в федеральные государственные образовательные стандарты среднего профессионального образования» от 3 июля 2024г №464 (зарегистрирован в Министерстве юстиции Российской Федерации 09.08.2024 под номером 79088).

Организация разработчик: Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Ростовской области «Миллеровский казачий кадетский профессиональный техникум»

Разработчики:

Сафронова Эльвира Васильевна - преподаватель первой категории государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения Ростовской области «Миллеровский казачий кадетский профессиональный техникум»

Колотухина Ирина Евгеньевна - мастер производственного обучения высшей категории государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения Ростовской области «Миллеровский казачий кадетский профессиональный техникум»

Содержание:

1. Паспорт программы учебной практики
2. Результаты освоения программы учебной практики
3. Тематический план и содержание учебной практики
4. Условия реализации программы учебной практики
5. Контроль и оценка результатов освоения учебной практики

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

Область применения программы: Рабочая программа учебной практики является частью программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих в соответствии с ФГОС СПО по профессии 43.01.09 **Повар, кондитер** в части освоения квалификаций: Повар, Кондитер и основных видов профессиональной деятельности (ВПД):

1. Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента.
2. Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента.
3. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента.
4. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента.
5. Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента.

Рабочая программа учебной практики может быть использована при профессиональной подготовке и повышении квалификации поваров.

1.2. Цели и задачи учебной практики:

Формирование у обучающихся первоначальных практических профессиональных умений в рамках модулей ППКРС СПО по основным видам профессиональной деятельности для освоения рабочей профессии, обучения основным приемам, операциям и способам выполнения трудовых процессов, характерных для соответствующей профессии и необходимых для последующего освоения ими общих и профессиональных компетенций по избранной профессии.

Требования к результатам освоения учебной практики.

В результате прохождения учебной практики по видам профессиональной деятельности обучающейся должен уметь:

ВПД	Требования к умениям
<p>Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента</p>	<p>Иметь практический опыт:</p> <ul style="list-style-type: none"> -подготовки, уборки рабочего места, подготовки к работе сырья, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов -обработки различными методами, подготовки традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика; -хранения обработанных овощей, грибов, рыбы, мяса, домашней птицы, дичи, кролика --приготовления полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента, в том числе региональных; -порционирования (комплектования) упаковки на вынос, хранении полуфабрикатов; -ведение расчётов, взаимодействия с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи, на вынос --приготовления полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента, в том числе региональных; -порционирования (комплектования) упаковки на вынос, хранении полуфабрикатов; -ведение расчётов, взаимодействия с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи, на вынос
<p>Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента</p>	<p>Иметь практический опыт:</p> <ul style="list-style-type: none"> --подготовки, уборки рабочего места, подготовки к работе, проверки технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов; -подготовки к использованию обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, других расходных материалов --подготовки основных продуктов и дополнительных ингредиентов, приготовления хранения, отпуске бульонов, отваров --приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации супов разнообразного ассортимента, в том числе региональных; -ведения расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос; - взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи --приготовления соусных полуфабрикатов, соусов разнообразного ассортимента, их хранения и подготовки к реализации -приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации блюд и гарниров из овощей и грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента, в том числе региональных; ведения расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи --приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации

	<p>горячих блюд, кулинарных изделий и закусок из яиц, творога, сыра, муки</p> <p>-ведения расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос;</p> <p>-взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи</p> <p>-приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента;</p> <p>ведения расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос;</p> <p>взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи</p> <p>--приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика;</p> <p>-ведения расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос;</p> <p>-взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи</p>
<p>Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента</p>	<p>Иметь практический опыт:</p> <p>--подготовки, уборки рабочего места повара при выполнении работ по приготовлению холодных блюд, кулинарных изделий, закусок</p> <p>-подбора, подготовки к работе, проверки технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов</p> <p>-подготовки рабочего места для порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок</p> <p>-подготовки к использованию обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, других расходных материалов</p> <p>--приготовления, хранения холодных соусов и заправок, их порционировании на раздаче</p> <p>--приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации салатов разнообразного ассортимента</p> <p>-ведения расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, - взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи</p> <p>--приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации бутербродов, холодных закусок разнообразного ассортимента;</p> <p>-ведения расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи</p> <p>--приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента;</p> <p>-ведения расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, - взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи</p> <p>--приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента</p> <p>-ведения расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, - взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи</p>
<p>Приготовление, оформление и подготовка к</p>	<p>Иметь практический опыт:</p> <p>--подготовки, уборки рабочего места, подготовки к работе, проверке технологического оборудования, производственного инвентаря,</p>

<p>реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента</p>	<p>инструментов, весоизмерительных приборов; -подготовки к использованию обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, других расходных материалов --приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации холодных сладких блюд, десертов -ведения расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи --приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации горячих сладких блюд, десертов -ведения расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи --приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации холодных напитков -ведения расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи --приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации горячих напитков; -ведения расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, -взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи</p>
<p>Приготовление, оформление и подготовка реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента</p>	<p>Иметь практический опыт: --подготовки, уборки рабочего места кондитера, подготовки к работе, проверке технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов -подготовки пищевых продуктов, других расходных материалов, обеспечении их хранения в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты --приготовления и подготовки к использованию, хранению отделочных полуфабрикатов --приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента; -ведения расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи --приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента; ведения расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи --подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов -приготовление мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента -хранение, отпуск, упаковка на вынос мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента -ведение расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос; взаимодействие с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи</p>

1.3. Количество часов на освоение рабочей программы учебной практики:

Всего 468 часов, в том числе:

В рамках освоения ПМ 01. - 72 часа

В рамках освоения ПМ 02.- 72 часа

В рамках освоения ПМ 03. – 108 часа

В рамках освоения ПМ 04. - 108 часа

В рамках освоения ПМ 05. - 108 часов

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

Результатом освоения рабочей программы учебной практики является сформированность у обучающихся первоначальных практических профессиональных умений в рамках модулей ППКРС СПО по основным видам профессиональной деятельности (ВПД):

1. Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента
2. Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента
3. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента
4. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента
5. Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента

необходимых для последующего освоения ими профессиональных (ПК) и общих (ОК) компетенций по избранной профессии

Код	Наименование результатов освоения практики
ПК 1.1.	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 1.2.	Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика
ПК 1.3.	Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья.
ПК 1.4.	Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика.
ПК 2.1.	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.
ПК 2.2.	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента.
ПК 2.3.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента.
ПК 2.4.	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента.
ПК 2.5.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента.
ПК 2.6.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента.

Код	Наименование результатов освоения профессией
ПК 2.7.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы и нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента.
ПК 2.8.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента.
ПК 3.1.	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.
ПК 3.2.	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента.
ПК 3.3.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента.
ПК 3.4.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента.
ПК 3.5.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента.
ПК 3.6.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента.
ПК 4.1.	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.
ПК 4.2.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента.
ПК 4.3.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента.
ПК 4.4.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента.
ПК 4.5.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента.
ПК 5.1.	Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами.
ПК 5.2.	Осуществлять приготовление и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
ПК 5.3.	Осуществлять изготовление, творческое оформление и подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента.
ПК 5.4.	Осуществлять изготовление, творческое оформление и подготовку к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента.
ПК 5.5.	Осуществлять изготовление, творческое оформление и подготовку к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента.

ОК 01	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам
ОК 02	Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности
ОК 03	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по правовой и финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях.
ОК 04	Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде
ОК 07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях

3. ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

3.1. Тематический план учебной практики

Код ПК	Код и наименования профессиональных модулей	Кол-во часов по ПМ	Виды работ	Наименование тем учебной практики	Кол-во часов по темам
1	2	3	4	5	6
ПК 1.1-ПК1.4.	ПМ 01. Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента	72	<p>Виды работ:</p> <p>1. Оценивать наличие, проверять годность традиционных видов овощей, плодов и грибов, пряностей, приправ органолептическим способом. Оценивать наличие, проверять качество живой, охлажденной и мороженой, а также соленой рыбы, нерыбного водного сырья. Оценивать наличие, проверять качество говяжьих четвертин, телячьих и свиных полутуш, туш баранины перед разделкой, крупнокусковых полуфабрикатов из мяса, мясных субпродуктов, домашней птицы, дичи, кролика перед обработкой.</p> <p>2. Обрабатывать различными способами с учетом рационального использования сырья, материалов, других ресурсов традиционные виды овощей, плодов и грибов (вручную и механическим способом). Владеть приемами минимизации отходов при обработке сырья.</p> <p>3. Размораживать мороженую потрошенную и непотрошеную рыбу, полуфабрикаты промышленного производства, нерыбное водное сырье. Обрабатывать различными методами рыбу с костным скелетом (чешуйчатую, бесчешуйчатую, округлой и плоской</p>	<p>Тема 1.1 Оценивание наличия и проверка качества, обработка различными способами с учетом рационального использования сырья, материалов, других ресурсов традиционных видов овощей, грибов, плодов, рыбы, мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика.</p> <p>Тема 1.2 Размораживание, обработка и подготовка различными способами традиционных видов овощей, грибов, плодов.</p> <p>Тема 1.3 Размораживание, обработка и подготовка различными способами рыбы, мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика.</p> <p>Тема 1.4 Приготовление полуфабрикатов из рыбы, мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика.</p>	<p>12</p> <p>18</p> <p>6</p> <p>36</p>

			<p>формы).</p> <p>4. Размораживать, обрабатывать, подготавливать различными способами мясо, мясные продукты, полуфабрикаты, домашнюю птицу, дичь, кролика</p> <p>5. Измельчать пряности и приправы вручную и механическим способом.</p> <p>6. Готовить полуфабрикаты из рыбы с костным скелетом для варки, припускания, жарки (основным способом, на гриле, во фритюре), тушения и запекания: целая тушка с головой, целая без головы; порционные куски обработанной рыбы плоской и округлой формы (стейки, кругляши, порционные куски не пластованной рыбы); порционные куски из различных видов филе; полуфабрикаты «медальон», «бабочка» из пластованной рыбы; полуфабрикаты из рыбной котлетной массы (рулет, котлеты, биточки, фрикадельки и др.).</p> <p>7. Готовить полуфабрикаты из мяса, мясных продуктов крупнокусковые, порционные, мелкокусковые.</p> <p>8. Проводить заправку тушек домашней птицы, дичи, подготовку к последующей тепловой обработке.</p> <p>9. Готовить порционные и мелкокусковые полуфабрикаты из домашней птицы, дичи, кролика.</p> <p>10. Нарезать вручную и механическим способом различными формами, подготавливать к фаршированию традиционные виды овощей, плодов и грибов.</p> <p>11. Готовить полуфабрикаты из</p>	
--	--	--	---	--

			<p>мясной рубленой массы с хлебом и без.</p> <p>12. Оценивать качество обработанных овощей, плодов и грибов, рыбы, мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика органолептическим способом;</p> <p>13. Охлаждать, замораживать, вакуумировать обработанные овощи, плоды и грибы, полуфабрикаты из рыбы, мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика.</p> <p>14. Хранить обработанные овощи, плоды и грибы, предохранять от потемнения обработанные овощи и грибы, удалять излишнюю горечь.</p> <p>15. Хранить обработанную рыбу, мясо, мясные продукты, домашнюю птицу, дичь, кролика и полуфабрикаты из них в охлажденном и замороженном виде.</p> <p>16. Порционировать (комплектовать) обработанное сырье, полуфабрикаты из него. Упаковывать на вынос или для транспортирования.</p> <p>17. Изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода полуфабрикатов. Осуществлять взаимозаменяемость продуктов в процессе приготовления полуфабрикатов с учетом принятых норм взаимозаменяемости.</p>		
Промежуточная аттестация проводится в форме дифференцированного зачёта					
ПК 2.1.- ПК 2.8.	ПМ.02. Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного	72	Виды работ: 1. Оценка наличия, выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и	Тема 2.1 Подготовка рабочего места, оборудования, сырья, исходного материала для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента.	6

	ассортимента	<p>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 горячих блюд, кулинарных изделий, закусок.</p> <p>3. Проверка соответствия количества и качества поступивших продуктов накладной.</p> <p>4. Выбор, подготовка пряностей, приправ, специй (вручную и 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 блюд, кулинарных изделий, закусок.</p> <p>6. Выбор, применение, комбинирование методов приготовления супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа.</p> <p>7. Приготовление, оформление супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных, с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой</p>	<p>Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделий разнообразного ассортимента.</p> <p>Тема 2.2 Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации супов разнообразного ассортимента.</p> <p>Тема 2.3 Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации горячих соусов разнообразного ассортимента</p> <p>Тема 2.4 Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента.</p> <p>Тема 2.5 Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента.</p> <p>Тема 2.6 Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента.</p>	<p>12</p> <p>12</p> <p>12</p> <p>12</p> <p>18</p>
--	--------------	--	---	--

		<p>продукции.</p> <p>8. Выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда.</p> <p>9. Оценка качества готовых супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок перед отпуском, упаковкой на вынос.</p> <p>10. Хранение с учетом температуры подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок на раздаче.</p> <p>11.Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление супов, горячих блюд, кулинарных изделий и закусок для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции.</p> <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.Разогрев охлажденных, замороженных готовых блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом требований к безопасности готовой продукции.</p> <p>15.Выбор контейнеров, упаковочных</p>		
--	--	--	--	--

			<p>материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок на вынос и для транспортирования.</p> <p>16.Расчет стоимости супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок.</p> <p>17.Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос (при прохождении учебной практики в условиях организации питания).</p> <p>18.Выбор, рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с инструкциями и регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда), стандартами чистоты.</p> <p>19.Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты: мытьё вручную и в посудомоечной машине, чистка и раскладывание на хранение кухонной посуды и производственного инвентаря в соответствии со стандартами чистоты</p>		
Промежуточная аттестация проводится в форме дифференцированного зачёта (комплексный)					
ПК3.1.- ПК 3.6.	ПМ 03. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд,	108	Виды работ: 1. Оценка качества, безопасности и соответствия основных продуктов и	Тема 3.1 Подготовка рабочего места, оборудования, сырья, исходного материала для приготовления	6

	<p>кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента.</p>	<p>дополнительных ингредиентов к ним технологическим требованиям к бутербродам, салатам и простых холодных блюд и закусок при приемке продуктов со склада.</p> <p>2. Подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним к использованию.</p> <p>3. Организация рабочего места повара, подбор производственного технологического оборудования, инвентаря, инструментов и методы безопасного использования их при выполнении следующих действий в холодном цехе: взвешивания/измерения, нарезке вручную и на слайсере, измельчение, смешивание, прослаивание, порционирование, фарширование, взбивание, настаивание, запекание, варка, охлаждение, заливание желе.</p> <p>Поддержание рабочего места в соответствии с санитарно-гигиеническими требованиями</p> <p>4. Использование различных технологий приготовления бутербродов, гастрономических продуктов порциями, салатов, простых холодных блюд и закусок по ассортименту и меню базы практики и с учетом качества и требований к безопасности готовой продукции, с соблюдением технологических и санитарно-гигиенических режимов.</p> <p>5. Определение степени готовности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, доведение до вкуса.</p> <p>6. Оформление и подача бутербродов, гастрономических продуктов порциями,</p>	<p>холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами.</p> <p>Приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента.</p> <p>Тема 3.2 Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации салатов разнообразного ассортимента.</p> <p>Тема 3.3 Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента.</p> <p>Тема 3 4 Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента.</p> <p>Тема 3.5 Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента.</p>	<p>18</p> <p>18</p> <p>30</p> <p>36</p>
--	---	--	--	---

		<p>учетом обеспечения безопасности продукции, оказываемой услуги.</p> <p>4. Выполнение задания (заказа) по приготовлению холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии заданием (заказом) производственной программой кухни ресторана.</p> <p>5. Подготовка к реализации (презентации) готовых холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента (порционирования (комплектования), сервировки и творческого оформления холодных и горячих десертов, напитков для подачи) с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. Упаковка готовых холодных и горячих десертов, напитков на вынос и для транспортирования.</p> <p>6. Организация хранения готовых холодных и горячих десертов, напитков на раздаче с учетом соблюдения требований по безопасности продукции, обеспечения требуемой температуры отпуска.</p> <p>7. Подготовка готовой продукции, полуфабрикатов высокой степени готовности к хранению (охлаждение и замораживание готовой продукции с учетом обеспечения ее безопасности), организация хранения.</p> <p>8. Самооценка качества выполнения задания (заказа), безопасности оказываемой услуги питания (степень</p>	<p>Тема 4.4 Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента.</p>	<p>18</p>
--	--	--	--	------------------

			<p>доведения до готовности, до вкуса, до нужной консистенции, соблюдения норм закладки, санитарно-гигиенических требований, точности порционирования, условий хранения на раздаче и т.д.).</p> <p>9.Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе холодных и горячих десертов, напитков в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос</p>		
Промежуточная аттестация проводится в форме дифференцированного зачёта					
ПК 5.1- ПК 5.5.	ПМ05 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	108	<p>Виды работ:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Оценка наличия, выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил. 2. Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий 3. Проверка соответствия количества и качества поступивших продуктов накладной. 4. Выбор, подготовка дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости с основным продуктом. 	<p>Тема 5.1 Подготовка рабочего места кондитера, оборудования, инвентаря, кондитерского сырья, исходного материала к работе в соответствии с инструкциями и регламентами. Приготовление и подготовка к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных мучных кондитерских изделий.</p> <p>Тема 5.2 Изготовление, творческое оформление, подготовка к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента.</p> <p>Тема 5.3 Изготовление, творческое оформление, подготовка к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента.</p>	<p>6</p> <p>36</p> <p>30</p>

		<p>5. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода блюд, кулинарных изделий, закусок.</p> <p>6. Выбор и применение методов приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий в зависимости от вида и кулинарных свойств используемого сырья, продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа.</p> <p>7. Приготовление, оформление хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента, в том числе региональных, с учетом рационального расхода сырья, продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции.</p> <p>8. Выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда.</p> <p>9. Оценка качества готовых супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок перед отпуском, упаковкой на вынос.</p> <p>10. Хранение хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом использования отделочных полуфабрикатов.</p>	<p>Тема 5.4 Изготовление, творческое оформление, подготовка к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента.</p>	<p>36</p>
--	--	--	---	-----------

			<p>11. Творческое оформление хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и подготовка к реализации с учетом соблюдения выхода изделий, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции.</p> <p>12. Охлаждение и замораживание готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и полуфабрикатов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов.</p> <p>13. Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения.</p> <p>14. Размораживание хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом требований к безопасности готовой продукции.</p> <p>15. Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий на вынос и для транспортирования.</p> <p>16. Расчет стоимости хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.</p> <p>17. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос (при прохождении учебной практики в условиях организации питания).</p>	
--	--	--	---	--

		<p>18. Выбор, рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с инструкциями и регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда), стандартами чистоты.</p> <p>19. Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты:</p> <p>мытьё вручную и в посудомоечной машине, чистка и раскладывание на хранение кухонной посуды и производственного инвентаря в соответствии со стандартами чистоты</p>		
<p>Промежуточная аттестация проводится в форме дифференцированного зачёта (комплексный)</p>				

3.2. Содержание учебной практики

Код и наименование профессиональных модулей и тем учебной практики	Содержание учебных занятий	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
ПМ 01. Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента		72	
Тема 1.1 Оценивание наличия и проверка качества, обработка различными способами с учетом рационального использования сырья, материалов, других ресурсов традиционных видов овощей, грибов, плодов, рыбы, мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика.	<p>Содержание:</p> <p>1. Экскурсия на предприятие питания Водный инструктаж, инструктаж по технике безопасности, организация рабочего места, санитарно – гигиенические правила. Оценка, обработка традиционных видов овощей, грибов, плодов, пряностей с учетом рационального использования сырья, проверка качества.</p> <p>2. Оценка, обработка рыбы потрошеной, непотрошеной, п/ф промышленного производства, нерыбного водного сырья различными методами, проверка качества.</p>	12 6 6	2
Тема 1.2 Размораживание, обработка и подготовка различными способами традиционных видов овощей, грибов, плодов.	<p>Содержание:</p> <p>1. Обработка, нарезка вручную и механическим способом различными формами клубнеплодов и корнеплодов, капустных, луковых, тыквенных и томатных овощей, грибов, пряностей и приправ</p> <p>2. Обработка и подготовка традиционных видов овощей к варке, припусканию, тушению и запеканию.</p> <p>3. Обработка и подготовка к фаршированию традиционных видов овощей (картофель, кабачки, перец, капуста и пр.)</p> <p>Охлаждение, замораживание, вакуумирование обработанных овощей, плодов и грибов. Упаковывание на вынос, для транспортизации.</p>	18 6 6 6	2
Тема 1.3 Размораживание, обработка и подготовка различными способами рыбы, мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика.	<p>Содержание:</p> <p>1. Размораживание, обработка и подготовка различными способами рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика, п/ф промышленного производства.</p>	6 6	
Тема 1.4 Приготовление полуфабрикатов из рыбы, мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика.	<p>1 Подготовка и обработка рыбы, нерыбного водного сырья для использования в целом виде, для фарширования, для приготовления п/ф, для варки, припускания, запекания.</p> <p>2. Обработка рыбы для приготовления п/ф для жарки (основным способом, на гриле, во фритюре), для тушения. Приготовление п/ф из рыбной котлетной массы (рулеты, котлеты, зразы и пр.)</p>	36 6 6	

	<p>3. Обработка, подготовка мяса, мясных продуктов, мяса птицы, кролика для приготовления крупнокусковых и мелкокусковых п/ф для варки, жарки(основным способом, на гриле, во фритюре)., тушения, запекания.</p> <p>4. Обработка, подготовка мяса, мясных продуктов, мяса птицы, кролика для приготовления п/ф из рубленой и котлетной массы.</p> <p>5. Порционирование, охлаждение, замораживание, вакуумирование обработанного мяса, мясных продуктов, птицы, рыбы и рыбных п/ф. Упаковка на вынос и транспортизации готовой продукции.</p> <p>6. Промежуточная аттестация проводится в форме дифференцированного зачета</p>	6	
		6	
		6	
		6	
ПМ 02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента		72	
Тема 2.1 Подготовка рабочего места, оборудования, сырья, исходного материала для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента. Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделий разнообразного ассортимента.	Содержание 1. Инструктаж по технике безопасности, организация рабочего места, санитарно – гигиенические правила. Приготовление, творческое оформление и отпуск блюд и закусок из овощей, блюд из овощных масс, бобовых, грибов, круп	6	2
Тема 2.2 Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации горячих супов разнообразного ассортимента	Содержание: 1. Приготовление, творческое оформление и отпуск щей, борщей, рассольников, солянок, супов с бобовыми, макаронными изделиями, крупами, супов-пюре. 2. Приготовление, творческое оформление и отпуск прозрачных супов, супов регионального ассортимента, молочных и сладких супов.	12 6 6	2
Тема 2.3 Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации горячих соусов разнообразного ассортимента	Содержание: 1. Приготовление, творческое оформление и отпуск соуса красного и белого основного и их производные, соусов на растительном масле, маринадов различного ассортимента	12 6	2

	2. Приготовление, творческое оформление и отпуск молочных и сметанных соусов.	6	
Тема 2.4 Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента.	Содержание: 1. Приготовление, творческое оформление и отпуск горячих блюд и закусок из отварных, жареных и запеченных яиц, творога, сыра 2. Приготовление, творческое оформление и отпуск отварных, запеченных мучных горячих блюд и закусок, блинов и оладий	12 6 6	2
2.5 Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента.	Содержание: 1. Приготовление, творческое оформление и отпуск горячих блюд из отварной, жареной, тушеной, запеченной, фаршированной рыбы 2. Приготовление, творческое оформление и отпуск горячих блюд из рыбной котлетной массы и нерыбного водного сырья. Приготовление, творческое оформление и отпуск горячих блюд из рыбы разных народов мира, в том числе регионального ассортимента, казачьей кухни	12 6 6	2
Тема 2.6 Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента.	Содержание: 1. Приготовление, творческое оформление и отпуск горячих блюд из отварного, жареного, тушеного, запеченного мяса, горячих блюд из рубленой и котлетной массы, субпродуктов кролика 2. Приготовление, творческое оформление и отпуск горячих блюд из отварной, жареной, тушеной, запеченной птицы, фаршированной дичи, птицы. 3. Промежуточная аттестация проводится в форме дифференцированного зачета	18 6 6 6	2

ПМ 03. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента.		108	
Тема 3.1 Подготовка рабочего места, оборудования, сырья, исходного материала для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами. Приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок разнообразного	Содержание: 2 курс 72ч 2 полуг 1. Инструктаж по технике безопасности, организация рабочего места, санитарно – гигиенические правила. Приготовление соусов на различном масле, холодных сметанных соусов маринадов, майонеза	6	2

ассортимента			
Тема 3.2 Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации салатов разнообразного ассортимента.	Содержание: 1. Приготовление, творческое оформление и отпуск салатов из сырых, вареных овощей. 2. Приготовление, творческое оформление и отпуск салатов рыбных и из нерыбного водного сырья, мяса 3. Приготовление, творческое оформление и отпуск салатов – коктейлей, фруктовых салатов.	18 6 6 6	2
Тема 3.3 Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента.	Содержание: 1. Приготовление, творческое оформление, отпуск и подготовка к реализации бутербродов и закусочных, овощных и грибных закусок, блюд из яиц 2. Приготовление, творческое оформление, отпуск и подготовка к реализации закусок из рыбы и нерыбного водного сырья. 3. Приготовление, творческое оформление, отпуск и подготовка к реализации закусок из мяса и мясных продуктов	18 6 6 6	2
Тема 3.4 Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента.	Содержание: 1. Приготовление, творческое оформление, отпуск и подготовка к реализации холодных блюд из отварной, жареной рыбы. 2. Приготовление, творческое оформление, отпуск и подготовка к реализации холодных блюд из фаршированной рыбы. 3. Приготовление, творческое оформление, отпуск и подготовка к реализации холодных блюд из тушеной рыбы. 4. Приготовление, творческое оформление, отпуск и подготовка к реализации холодных блюд из запеченной рыбы. 5. Приготовление, творческое оформление, отпуск и подготовка к реализации холодных блюд из нерыбного водного сырья.	30 6 6 6 6 6	2
Тема 3.5 Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента.	Содержание: Зкурс 36ч 1 полул 1. Приготовление, творческое оформление, отпуск и подготовка к реализации холодных блюд из отварного мяса, мясных продуктов и мяса птицы. 2. Приготовление, творческое оформление, отпуск и подготовка к реализации холодных блюд из жареного мяса, мясных продуктов. 3. Приготовление, творческое оформление, отпуск и подготовка к реализации холодных блюд из тушеного мяса, мясных продуктов и мяса птицы. 4. Приготовление, творческое оформление, отпуск и подготовка к	36 6 6 6	

	<p>реализации холодных блюд из запеченного мяса, мясных продуктов и мяса птицы.</p> <p>5. Приготовление, творческое оформление, отпуск и подготовка к реализации холодных блюд из вареного, жареного, тушеного, запеченного кролика.</p> <p>6. Приготовление, творческое оформление, отпуск и подготовка к реализации холодных блюд из жареного мяса птицы.</p> <p>7. Приготовление, творческое оформление, отпуск и подготовка к реализации холодных блюд из фаршированной птицы.</p> <p>8. Приготовление, творческое оформление, отпуск и подготовка к реализации холодных блюд из котлетной массы.</p> <p>9. Промежуточная аттестация проводится в форме дифференцированного зачета</p>	<p>6</p> <p>6</p> <p>6</p>	
ПМ 04. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента		108	
<p>Тема 4.1 Подготовка рабочего места, оборудования, сырья, исходного материала для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.</p> <p>Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента.</p>	<p>Содержание:</p> <p>1. Инструктаж по технике безопасности, организация рабочего места, санитарно – гигиенические правила.</p> <p>2. Приготовление, творческое оформление, подготовка к реализации, хранение фруктовых салатов.</p> <p>3. Приготовление, творческое оформление, подготовка к реализации, хранение железированных десертов разнообразного ассортимента.</p> <p>4. Приготовление, творческое оформление, подготовка к реализации, хранение кремов, самбуков разнообразного ассортимента.</p> <p>5. Приготовление, творческое оформление, подготовка к реализации, хранение муссов и суфле разнообразного ассортимента.</p>	<p>30</p> <p>6</p> <p>6</p> <p>6</p> <p>6</p> <p>6</p>	

--	--	--	--

<p>Тема 4.2 Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента.</p>	<p>Содержание:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Приготовление, творческое оформление, подготовка к реализации, хранение блюд из свежих плодов и ягод, разнообразного ассортимента (шарлотки, яблоки в тесте). 2. Приготовление, творческое оформление, подготовка к реализации, хранение пудингов разнообразного ассортимента. 3. Приготовление, творческое оформление, подготовка к реализации, хранение горячих сладких блюд разнообразного ассортимента, в том числе региональных (каша гурьевская). 4. Приготовление, творческое оформление, подготовка к реализации, хранение горячих сладких блюд из теста разнообразного ассортимента: гренки, крутоны, запеканки, блинчики, штрудель. 5. Приготовление, творческое оформление, подготовка к реализации, хранение сладких соусов 	<p>30 6 6 6 6 6</p>	<p>2</p>
<p>Тема 4.3 Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента.</p>	<p>Содержание:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Приготовление, творческое оформление, подготовка к реализации, хранение чая (черный, зеленый, травяной), кофе разнообразного ассортимента (глясе, латте и пр.). 2. Приготовление, творческое оформление, подготовка к реализации, хранение фруктовых напитков и отваров, компотов: киселей, лимонад, фреш, сок, крушон, в том числе региональных (квас). 3. Приготовление, творческое оформление, подготовка к реализации, хранение коктейлей фруктовых, молочных, смузи. 4. Приготовление, творческое оформление, подготовка к реализации, хранение железированных блюд. 5. Приготовление, творческое оформление, подготовка к реализации, хранение мороженого. 	<p>30 6 6 6 6 6</p>	<p>2</p>
<p>Тема 4.4 Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента.</p>	<p>Содержание:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Приготовление, творческое оформление, подготовка к реализации, хранение какао, чая (черный, зеленый, травяной, мате и т.д.), кофе (по – турецки, по – арабски и т.д.), какао, шоколад, в том числе регионального ассортимента (взвар). разнообразного ассортимента. 2. Промежуточная аттестация проводится в форме дифференцированного зачета 	<p>18 6 6 6</p>	<p>2</p>
<p>ПМ 05. Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента</p>		<p>108</p>	

<p>Тема 5.1 Подготовка рабочего места кондитера, оборудования, инвентаря, кондитерского сырья, исходного материала к работе в соответствии с инструкциями и регламентами. Приготовление и подготовка к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных мучных кондитерских изделий.</p>	<p>Содержание: 1. Подготовка рабочего места кондитера, оборудования, инвентаря, кондитерского сырья, исходного материала к работе в соответствии с инструкциями и регламентами, инструктаж по технике безопасности и санитарно – гигиеническим правилам. Приготовление и подготовка к использованию фаршей, сладких начинок, цукатов. 2. Приготовление и подготовка к использованию сиропов, помад, фруктовых начинок, желе, глазури, посыпок, сахарной мастики. 3. Приготовление и подготовка к использованию простых основных кремов и смесей.</p>	<p>6</p>	<p>2</p>
<p>Тема 5.2 Изготовление, творческое оформление, подготовка к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента.</p>	<p>Содержание: 1. Изготовление, оформление и подготовка к реализации хлеба различными способами с использованием региональных ингредиентов. 2. Изготовление, оформление и подготовка к реализации булочек, кренделей (булочка «Домашняя», крендель «Юбилейный»). 3. Изготовление, оформление и подготовка к реализации пирожков, ватрушек различными способами с различными начинками. 4. Изготовление, оформление и подготовка к реализации пирогов («Казачий круглик) кулебяк, расстегаев с различными начинками. 5. Изготовление, оформление и подготовка к реализации кексов, ромовых баб. 6 Изготовление, оформление и подготовка к реализации куличей, пицц, изделий пониженной калорийности</p>	<p>36 6 6 6 6 6</p>	<p>2</p>
<p>Тема 5.3 Изготовление, творческое оформление, подготовка к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента.</p>	<p>Содержание: 1. Изготовление, оформление и подготовка к реализации блинов, блинчиков, блинчатых пирогов, оладий, вафельного теста (трубочки с различными начинками). 2. Изготовление, оформление и подготовка к реализации изделий из сдобного пресного теста (штрудели, пирожки, печенье), коржиков, пряников в том числе региональных (казачий пряник с имбирем). 3. Изготовление, оформление и подготовка к реализации из воздушно – орехового теста различными способами («макарони», «меренги»), из песочного теста (печенье, кексы), из миндального теста (миндальное печенье). 4 Изготовление, оформление и подготовка к реализации бисквитов</p>	<p>30 6 6 6</p>	<p>2</p>

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

4.1 Для реализации программы учебной практики предусмотрены следующие специальные помещения:

Лаборатория «Учебная кухня ресторана»

Рабочее место преподавателя.

Место для презентации готовой кулинарной продукции (обеденный стол, стулья, шкаф для столовой посуды).

Мастерская/зона по видам работ: «Поварское дело» оснащена:

№	Наименование	Тип	
1	Шкаф шоковой заморозки	Оборудование	специализированное
2	Шкаф холодильный	Оборудование	специализированное
3	Микроволновая печь	Оборудование	специализированное
4	Фритюрница	Оборудование	специализированное
5	Слайсер	Оборудование	специализированное
6	Овощерезка или процессор кухонный	Оборудование	специализированное
7	Мясорубка	Оборудование	специализированное
8	Машина для вакуумной упаковки	Оборудование	специализированное
9	Набор инструментов для карвинга	Оборудование	специализированное
10	Блендер стационарный	Оборудование	специализированное
11	Соковыжималка	Оборудование	специализированное
12	Настольная вакуумно-упаковочная машина	Оборудование	специализированное
13	Кофемолка	Оборудование	специализированное
14	Дегидратор	Оборудование	специализированное
15	Кутер с подогревом (термомиксер)	Оборудование	специализированное
16	Погружной термостат	Оборудование	специализированное
17	Коптильный пистолет	Оборудование	специализированное
18	Термометр инфракрасный	Оборудование	специализированное
19	Стол производственный	Мебель	специализированное
20	Гастроемкости из нержавеющей стали	Оборудование	специализированное
21	Часы настенные (электронные)	Оборудование	специализированное
22	Ковёр диэлектрический	Оборудование	специализированное
23	Пароконвектомат	Оборудование	специализированное
24	Стол-подставка под пароконвектомат	Мебель	специализированное
25	Весы для молекулярной кухни	Оборудование	специализированное
26	Весы настольные электронные (профессиональные)	Оборудование	специализированное
27	Плита индукционная	Оборудование	специализированное
28	Плита электрическая	Оборудование	специализированное
29	Подставка под индукционную плиту	Оборудование	специализированное
30	Планетарный миксер	Оборудование	специализированное
31	Блендер ручной погружной (блендер+насадка измельчитель+насадка венчик + измельчитель с нижним ножом(чаша) +стакан)	Оборудование	специализированное
32	Стол производственные	Мебель	специализированное
33	Стеллаж 4-х уровневый	Мебель	специализированное
34	Мойка односекционная со столешницей	Оборудование	специализированное
35	Моющая ванна двухсекционная	Оборудование	специализированное
36	Смеситель холодной и горячей воды	Оборудование	специализированное

37	Набор разделочных досок, пластиковые	Оборудование	специализированное
38	Подставка для разделочных досок металлическая	Оборудование	специализированное
39	Горелка (карамелизатор) + баллон с газом	Оборудование	специализированное
40	Кремер-Сифон для сливок 0,25л	Оборудование	специализированное
41	Ручная машинка для приготовления пасты и равиоли	Оборудование	специализированное
42	Термометр инфракрасный (Пирометр)	Оборудование	специализированное
43	Термометр (щуп)	Оборудование	специализированное
44	Крышки к гастроемкостям из нержавеющей стали	Оборудование	специализированное
45	Набор кастрюль с крышками из нержавеющей стали для индукционных плит, без пластиковых и силиконовых вставок	Оборудование	специализированное
46	Сотейники для индукционных плит	Оборудование	специализированное
47	Сковороды для индукционных плит (с антипригарным покрытием)	Оборудование	специализированное
48	Гриль сковорода для индукционных плит (с антипригарным покрытием)	Оборудование	специализированное
49	Шенуа (возможен вариант с сеткой)	Оборудование	специализированное
50	Сита для протираания	Оборудование	специализированное
51	Сито (для муки)	Оборудование	специализированное
52	Ложка для мороженого	Оборудование	специализированное
53	Шпатель кондитерский	Оборудование	специализированное
54	Венчик	Оборудование	специализированное
55	Шумовка	Оборудование	специализированное
56	Молоток металлический для отбивания мяса	Оборудование	специализированное
57	Терка 4-х сторонняя	Оборудование	специализированное
58	Половник	Оборудование	специализированное
59	Ложки столовые	Оборудование	специализированное
60	Набор кухонный ножей (поварская тройка)	Оборудование	специализированное
61	Овощечистка	Оборудование	специализированное
62	Лопатка -палетка изогнутая	Оборудование	специализированное
63	Щипцы универсальные	Оборудование	специализированное
64	Набор кондитерских насадок	Оборудование	специализированное
65	Набор кондитерских форм (квадрат)	Оборудование	специализированное
66	Форма для выпечки тартов круг	Оборудование	специализированное
67	Форма для выпечки тартов овал	Оборудование	специализированное
68	Набор кондитерских форм (круг)	Оборудование	специализированное
69	Миски нержавеющая сталь	Оборудование	специализированное
70	Набор пинцетов для оформления блюд	Оборудование	специализированное
71	Ножницы для рыбы, птицы	Оборудование	специализированное
72	Тарелки круглые белые плоские	Оборудование	специализированное
73	Тарелки глубокие белые	Оборудование	специализированное
74	Соусник	Оборудование	специализированное
75	Пластиковая урна для мусора (возможно педального типа)	Оборудование	специализированное
76	Скребок для теста	Оборудование	специализированное
77	Банка для хранения жидкостей	Оборудование	специализированное
78	Диспенсер (пластиковая бутылка с носиком для соуса)	Оборудование	специализированное
79	Миска пластик	Оборудование	специализированное

80	Мерный стакан	Оборудование	специализированное
81	Лопатки силиконовые	Оборудование	специализированное
82	Лопатка деревянная	Оборудование	специализированное
83	Кисточка силиконовая	Оборудование	специализированное
84	Скалка	Оборудование	специализированное
85	Силиконовый коврик	Оборудование	специализированное
86	Силиконовый коврик перфорированный	Оборудование	специализированное
87	Силиконовая форма "кнели"	Оборудование	специализированное
88	Силиконовая форма полусфера средняя	Оборудование	специализированное
89	Силиконовая форма полусфера большая	Оборудование	специализированное
90	Силиконовая форма для десертов или муссовых пирожных из серии объемных 3D форм	Оборудование	специализированное
91	Прихватка - варежка термостойкая силиконовая	Оборудование	специализированное
92	Ковёр диэлектрический	Оборудование	специализированное
93	Жируловитель	Оборудование	специализированное

Базы практики оснащены:

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное
1	Шкаф шоковой заморозки	Оборудование	специализированное
2	Шкаф холодильный	Оборудование	специализированное
3	Микроволновая печь	Оборудование	специализированное
4	Фритюрница	Оборудование	специализированное
5	Слайсер	Оборудование	специализированное
6	Овощерезка или процессор кухонный	Оборудование	специализированное
7	Мясорубка	Оборудование	специализированное
8	Машина для вакуумной упаковки	Оборудование	специализированное
9	Набор инструментов для карвинга	Оборудование	специализированное
10	Блендер стационарный	Оборудование	специализированное
11	Соковыжималка	Оборудование	специализированное
12	Настольная вакуумно-упаковочная машина	Оборудование	специализированное
13	Кофемолка	Оборудование	специализированное
14	Дегидратор	Оборудование	специализированное
15	Кутер с подогревом (термомиксер)	Оборудование	специализированное
16	Погружной термостат	Оборудование	специализированное
17	Коптильный пистолет	Оборудование	специализированное
18	Термометр инфракрасный	Оборудование	специализированное
19	Стол производственный	Мебель	специализированное
20	Гастроемкости из нержавеющей стали	Оборудование	специализированное
21	Часы настенные (электронные)	Оборудование	специализированное
22	Ковёр диэлектрический	Оборудование	специализированное
23	Пароконвектомат	Оборудование	специализированное
24	Стол-подставка под пароконвектомат	Мебель	специализированное
25	Весы для молекулярной кухни	Оборудование	специализированное
26	Весы настольные электронные (профессиональные)	Оборудование	специализированное
27	Плита индукционная	Оборудование	специализированное
28	Плита электрическая	Оборудование	специализированное
29	Подставка под индукционную плиту	Оборудование	специализированное
30	Планетарный миксер	Оборудование	специализированное

31	Блендер ручной погружной (блендер+насадка измельчитель+насадка венчик + измельчитель с нижним ножом(чаша) +стакан)	Оборудование	специализированное
32	Столы производственные	Мебель	специализированное
33	Стеллаж 4-х уровневый	Мебель	специализированное
34	Мойка односекционная со столешницей	Оборудование	специализированное
35	Моечная ванна двухсекционная	Оборудование	специализированное
36	Смеситель холодной и горячей воды	Оборудование	специализированное
37	Набор разделочных досок, пластиковые	Оборудование	специализированное
38	Подставка для разделочных досок металлическая	Оборудование	специализированное
39	Горелка (карамелизатор) + баллон с газом	Оборудование	специализированное
40	Кремер-Сифон для сливок 0,25л	Оборудование	специализированное
41	Ручная машинка для приготовления пасты и равиоли	Оборудование	специализированное
42	Термометр инфракрасный (Пирометр)	Оборудование	специализированное
43	Термометр (щуп)	Оборудование	специализированное
44	Крышки к гастроемкостям из нержавеющей стали	Оборудование	специализированное
45	Набор кастрюль с крышками из нержавеющей стали для индукционных плит, без пластиковых и силиконовых вставок	Оборудование	специализированное
46	Сотейники для индукционных плит	Оборудование	специализированное
47	Сковороды для индукционных плит (с антипригарным покрытием)	Оборудование	специализированное
48	Гриль сковорода для индукционных плит (с антипригарным покрытием)	Оборудование	специализированное
49	Шенуа (возможен вариант с сеткой)	Оборудование	специализированное
50	Сита для протирания	Оборудование	специализированное
51	Сито (для муки)	Оборудование	специализированное
52	Ложка для мороженого	Оборудование	специализированное
53	Шпатель кондитерский	Оборудование	специализированное
54	Венчик	Оборудование	специализированное
55	Шумовка	Оборудование	специализированное
56	Молоток металлический для отбивания мяса	Оборудование	специализированное
57	Терка 4-х сторонняя	Оборудование	специализированное
58	Половник	Оборудование	специализированное
59	Ложки столовые	Оборудование	специализированное
60	Набор кухонный ножей (поварская тройка)	Оборудование	специализированное
61	Овощечистка	Оборудование	специализированное
62	Лопатка -палетка изогнутая	Оборудование	специализированное
63	Щипцы универсальные	Оборудование	специализированное
64	Набор кондитерских насадок	Оборудование	специализированное
65	Набор кондитерских форм (квадрат)	Оборудование	специализированное
66	Форма для выпечки тартов круг	Оборудование	специализированное
67	Форма для выпечки тартов овал	Оборудование	специализированное
68	Набор кондитерских форм (круг)	Оборудование	специализированное
69	Миски нержавеющая сталь	Оборудование	специализированное
70	Набор пинцетов для оформления блюд	Оборудование	специализированное
71	Ножницы для рыбы, птицы	Оборудование	специализированное
72	Тарелки круглые белые плоские	Оборудование	специализированное
73	Тарелки глубокие белые	Оборудование	специализированное
74	Соусник	Оборудование	специализированное

75	Пластиковая урна для мусора (возможно педального типа)	Оборудование	специализированное
76	Скребок для теста	Оборудование	специализированное
77	Банка для хранения жидкостей	Оборудование	специализированное
78	Диспенсер (пластиковая бутылка с носиком для соуса)	Оборудование	специализированное
79	Миска пластик	Оборудование	специализированное
80	Мерный стакан	Оборудование	специализированное
81	Лопатки силиконовые	Оборудование	специализированное
82	Лопатка деревянная	Оборудование	специализированное
83	Кисточка силиконовая	Оборудование	специализированное
84	Скалка	Оборудование	специализированное
85	Силиконовый коврик	Оборудование	специализированное
86	Силиконовый коврик перфорированный	Оборудование	специализированное
87	Силиконовая форма "кнели"	Оборудование	специализированное
88	Силиконовая форма полусфера средняя	Оборудование	специализированное
89	Силиконовая форма полусфера большая	Оборудование	специализированное
90	Силиконовая форма для десертов или муссовых пирожных из серии объемных 3D форм	Оборудование	специализированное
91	Прихватка - варежка термостойкая силиконовая	Оборудование	специализированное
92	Ковёр диэлектрический	Оборудование	специализированное
93	Жироуловитель	Оборудование	специализированное

4.2. Учебно-методическое обеспечение

Для реализации программы библиотечный фонд образовательной организации должен иметь печатные и/или электронные образовательные и информационные ресурсы для использования в образовательном процессе. При формировании библиотечного фонда образовательной организации выбирается не менее одного издания из перечисленных ниже печатных изданий и (или) электронных изданий в качестве основного, при этом список может быть дополнен новыми изданиями.

4.2.1. Печатные издания:

1. Анфимова Н.А. Кулинария : учебник для студ. учреждений сред.проф.образования – М. : Издательский центр «Академия», 2022. – 400
2. Золин В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания: учебник. – М. : Издательский центр «Академия», 2022.
3. Качурина Т.А. Приготовление блюд из рыбы : учебник для студ. среднего проф. образования. – М. : Издательский центр «Академия», 2022.- 160 с.
4. Лутошкина Г.Г., Анохина Ж.С. Техническое оснащение организаций питания: учеб.для студентов учреждений сред.проф.образования . – М. : Издательский центр «Академия», 2023. – 240 с
5. Матюхина З.П. Товароведение пищевых продуктов: учебник для нач. проф. образования - М.: Академия, 2022. – 336 с.
6. Матюхина З.П. Основы физиологии питания, микробиологии, гигиены и санитарии – Москва, Издательский центр «Академия», 2023г.
7. Пасько О. В. Технология продукции общественного питания: учебник для среднего профессионального образования. — Москва: Издательство Юрайт, 2024. — 220 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-17180-8. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт

[сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/538302>

8. Пасько О. В. Технология продукции общественного питания.

Лабораторный практикум: учебное пособие для среднего профессионального образования. — Москва: Издательство Юрайт, 2024. — 268 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-07919-7. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/538614>

9. Самородова И.П. Приготовление блюд из мяса и домашней птицы : учебник для студ. среднего проф. образования – М. : Издательский центр «Академия», 2022.- 128 с.

10. Семичева Г.П. Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента: учеб. для студентов учреждений сред. проф. образования . – М. : Издательский центр «Академия», 2022. – 256 с

11. Соколова Е.И. Приготовление блюд из овощей и грибов : учебник для студ. среднего проф. образования . – М. : Издательский центр «Академия», 2022.- 288 с.

12. Харченко Н.Э. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий: учеб. пособие для студ. учреждений сред. проф. образования.- М. : Издательский центр «Академия», 2022

4.2.2 Электронный ресурс

1. <https://profspro.ru/> Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО «PROFобразование»

2. <https://urait.ru/> Образовательная платформа Юрайт

4.3 Требования к кадровым условиям

Реализация образовательной программы обеспечивается педагогическими работниками образовательной организации, а также лицами, привлекаемыми к реализации образовательной программы на условиях гражданско-правового договора, в том числе из числа руководителей и работников организаций, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности *33 Сервис, оказание услуг населению (торговля, техническое обслуживание, ремонт, предоставление персональных услуг, услуги гостеприимства, общественное питание и пр.)* и имеющих стаж работы в данной профессиональной области не менее 3 лет.

Квалификация педагогических работников образовательной организации должна отвечать квалификационным требованиям, указанным в профессиональном стандарте «Педагог профессионального обучения, профессионального образования и дополнительного профессионального образования», утвержденном приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 8 сентября 2015 г. № 608н.

Педагогические работники, привлекаемые к реализации образовательной программы, должны получать дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации, в том числе в форме стажировки в организациях, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности *33 Сервис, оказание услуг населению (торговля,*

техническое обслуживание, ремонт, предоставление персональных услуг, услуги гостеприимства, общественное питание и пр.), не реже 1 раза в 3 года с учетом расширения спектра профессиональных компетенций.

Доля педагогических работников (в приведенных к целочисленным значениям ставок), обеспечивающих освоение обучающимися профессиональных модулей, имеющих опыт деятельности не менее 3 лет в организациях, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности 33 *Сервис, оказание услуг населению (торговля, техническое обслуживание, ремонт, предоставление персональных услуг, услуги гостеприимства, общественное питание и пр.)*, в общем числе педагогических работников, реализующих образовательную программу, должна быть не менее 25 процентов.

5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

Контроль и оценка результатов освоения программы учебной практики осуществляется руководителем практики в процессе проведения учебных занятий, самостоятельного выполнения обучающимися заданий, выполнения практических проверочных работ.

Результаты обучения (освоенные умения в рамках ВПД)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента	<p>Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - заданий по учебной практике; - заданий по самостоятельной работе.</p> <p>Промежуточная аттестация: - аттестационный лист, производственная характеристика по учебной практике; экспертное наблюдение и оценка выполнения практических заданий дифференцированного зачета.</p>
Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	<p>Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - заданий по учебной практике; - заданий по самостоятельной работе.</p> <p>Промежуточная аттестация: - аттестационный лист, производственная характеристика по учебной практике; экспертное наблюдение и оценка выполнения практических заданий дифференцированного зачета.</p>
Приготовление, оформление и	Текущий контроль:

<p>подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента</p>	<p>экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - заданий по учебной практике; - заданий по самостоятельной работе. Промежуточная аттестация: - аттестационный лист, производственная характеристика по учебной практике; экспертное наблюдение и оценка выполнения практических заданий дифференцированного зачета.</p>
<p>Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента</p>	<p>Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - заданий по учебной практике; - заданий по самостоятельной работе. Промежуточная аттестация: - аттестационный лист, производственная характеристика по учебной практике; экспертное наблюдение и оценка выполнения практических заданий дифференцированного зачета.</p>
<p>Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента</p>	<p>Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - заданий по учебной практике; - заданий по самостоятельной работе. Промежуточная аттестация: - аттестационный лист, производственная характеристика по учебной практике; экспертное наблюдение и оценка выполнения практических заданий дифференцированного зачета.</p>
<p>Промежуточная аттестация проходит в форме дифференцированного зачета</p>	