

Автономное учреждение
профессионального образования
Ханты-Мансийского автономного округа – Югры
«СУРГУТСКИЙ ПОЛИТЕХНИЧЕСКИЙ КОЛЛЕДЖ»

СОГЛАСОВАНО

(должность, наименование предприятия/организации)

_____/_____

подпись

ФИО

«____»_____ 2023 г.

УТВЕРЖДАЮ

Заведующий директора по УР

С.А.Гриднева

подпись

ФИО

«____»_____ 2023 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

43.01.09 Повар, кондитер

Сургут, 2023

Рабочая программа производственной практики разработана на основе ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер (утверждён Приказом Министерства образования и науки РФ от 09.12.2016 г. №1569 (зарегистрирован в Минюсте РФ 22.12.2016г. № 44898)).

Организация-разработчик: АУ «Сургутский политехнический колледж»

Разработчики:

Бадретдинова М.И. мастер производственного обучения

Рекомендована профессионально-методическим объединением «Технология продукции общественного питания»

Протокол № 13 от 26 июня 2023 г.

Руководитель ПМО

З.И. Журова

Согласовано:

Ст. методист

Т.В. Ульянова

СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ	4
2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ	7
3. СОДЕРЖАНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ	11
4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ	28
5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ	30

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

1.1. Область применения программы

Рабочая программа производственной практики является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с профессиональным стандартом по профессии **43.01.09 Повар, кондитер**
(код и наименование профессии/специальности)

в части освоения квалификаций:

повар 3-4 разряд
кондитер 3-4 разряд

(наименование квалификаций)

и основных видов профессиональной деятельности (ВПД):

в соответствии с профессиональными стандартами «Повар» и «Кондитер» является производство блюд, напитков и кулинарных и кондитерских изделий в организациях питания. Основной целью вида профессиональной деятельности является приготовление качественных блюд, напитков, кулинарных и кондитерских изделий, их презентация и продажа в организациях питания.

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

Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента.

Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента.

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

Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента.

Приготовление кулинарной и кондитерской продукции региональной кухни.

Рабочая программа производственной практики может быть использована в дополнительном профессиональном образовании (повышении квалификации и переподготовки работников общественного питания).

1.2. Цели и задачи производственной практики:

Закрепление и совершенствование приобретенных в процессе обучения профессиональных умений обучающихся по изучаемой профессии, развитие общих и профессиональных компетенций, освоение современных производственных процессов, адаптация обучающихся к конкретным условиям деятельности организаций различных организационно-правовых форм.

Требования к результатам освоения производственной практики.

В результате прохождения производственной практики в рамках каждого профессионального модуля обучающихся должен **приобрести практический опыт работы:**

ВПД	Практический опыт:
Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента	иметь практический опыт в: подготовке, уборке рабочего места; подготовке к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов; обработке традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, птицы, дичи; приготовлении, порционировании (комплектowaniu), упаковке на вынос, хранении полуфабрикатов разнообразного ассортимента; ведение расчетов с потребителями.
Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	иметь практический опыт в: подготовке, уборке рабочего места, выборе, подготовке к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов; выборе, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении, творческом оформлении, эстетичной подаче супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных; упаковке, складированию неиспользованных продуктов; порционировании (комплектowaniu), упаковке на вынос, хранении с учетом требований к безопасности готовой продукции; ведение расчетов с потребителями.
Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	иметь практический опыт в: подготовке, уборке рабочего места, выборе, подготовке к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов; выборе, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении, творческом оформлении, эстетичной подаче салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных; упаковке, складированию неиспользованных продуктов; порционировании (комплектowaniu), упаковке на вынос, хранении с учетом требований к безопасности готовой продукции; ведение расчетов с потребителями.
Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного	иметь практический опыт в: подготовке, уборке рабочего места, выборе, подготовке к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов; выборе, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении, творческом оформлении, эстетичной подаче холодных и горячих сладких блюд, десертов,

ассортимента	напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных; упаковке, складировании неиспользованных продуктов; порционировании (комплектовании), упаковке на вынос, хранении с учетом требований к безопасности готовой продукции; ведении расчетов с потребителями.
Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента;	иметь практический опыт в: подготовке, уборке рабочего места, выборе, подготовке к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов; выборе, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов; приготовлении, хранении фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов; подготовке отделочных полуфабрикатов промышленного производства; приготовлении, подготовке к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе региональных; порционировании (комплектовании), эстетичной упаковке на вынос, хранении с учетом требований к безопасности; ведении расчетов с потребителями.
Приготовление кулинарной и кондитерской продукции региональной кухни	иметь практический опыт в: подготовке, уборке рабочего места, выборе, подготовке к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов; выборе, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов; приготовлении, хранении фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов для блюд и изделий региональной кухни; приготовлении, подготовке к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе региональных; порционировании (комплектовании), эстетичной упаковке на вынос, хранении с учетом требований к безопасности блюд и изделий региональной кухни; ведении расчетов с потребителями.

1.3. Количество часов на освоение рабочей программы производственной практики:

Всего: **1602** часов, в том числе:

В рамках освоения ПМ.01-72 часа

В рамках освоения ПМ.02- 342 часа

В рамках освоения ПМ.03- 180 часов

В рамках освоения ПМ.04- 144 часа

В рамках освоения ПМ.05 – 468 часов

В рамках освоения ПМ.06 - 396 часов.

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

Результатом освоения рабочей программы производственной практики является сформированность у обучающихся практических профессиональных навыков умений в рамках модулей ОПОП по основным ВПД:

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

Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента.

Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента.

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

Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента.

Приготовление кулинарной и кондитерской продукции региональной кухни.

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

Общие компетенции, включающие в себя способность:

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

ОК .11	Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере
--------	---

Профессиональные компетенции, соответствующие основным видам профессиональной деятельности:

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

Код ПК	Наименование результата обучения по профессии
ПК 1.1.	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.
ПК 1.2.	Готовить и оформлять основные и простые блюда и гарниры из традиционных видов овощей и грибов.
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.

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

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

ПМ. 03. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента

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

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

Код ПК	Наименование результата обучения по профессии
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

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

Код ПК	Наименование результата обучения по профессии
ПК 5.1.	Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 5.2.	Осуществлять приготовление и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий

ПК 5.3.	Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента
ПК 5.4.	Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента
ПК 5.5.	Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента

ПМ. 06. Приготовление кулинарной и кондитерской продукции региональной кухни

Код ПК	Наименование результата обучения по профессии
ПК 6.1.	Подготавливать рабочее место повара, оборудование, инвентарь, кулинарное и кондитерское сырье, исходные материалы к работе по приготовлению продукции региональной кухни разнообразного ассортимента, в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 6.2.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации продукции региональной кухни разнообразного ассортимента

Воспитательный потенциал рабочей программы учебной практики направлен на достижение формирования личностных результатов (ЛР), составляющих портрет выпускника СПО, определенного рабочей Программой воспитания:

Личностные результаты реализации программы воспитания (дескрипторы)	Код личностных результатов реализации программы воспитания
Личностные результаты реализации программы воспитания, определенные федеральными требованиями	
Осознающий себя гражданином России и защитником Отечества, выражающий свою российскую идентичность в поликультурном и многоконфессиональном российском обществе, и современном мировом сообществе. Сознательное единство с народом России, с Российским государством, демонстрирующий ответственность за развитие страны. Проявляющий готовность к защите Родины, способный аргументированно отстаивать суверенитет и достоинство народа России, сохранять и защищать историческую правду о Российском государстве	ЛР 1
Проявляющий активную гражданскую позицию на основе уважения закона и правопорядка, прав и свобод сограждан, уважения к историческому и культурному наследию России. Осознанно и деятельно выражающий неприятие дискриминации в обществе по социальным, национальным, религиозным признакам; экстремизма, терроризма, коррупции, антигосударственной деятельности. Обладающий опытом гражданской социально значимой деятельности (в студенческом самоуправлении, добровольчестве, экологических, природоохранных, военно-патриотических и др. объединениях, акциях, программах). Принимающий роль избирателя и участника общественных отношений, связанных с взаимодействием с	ЛР 2

народными избранниками	
Демонстрирующий приверженность традиционным духовно-нравственным ценностям, культуре народов России, принципам честности, порядочности, открытости. Действующий и оценивающий свое поведение и поступки, поведение и поступки других людей с позиций традиционных российских духовно-нравственных, социокультурных ценностей и норм с учетом осознания последствий поступков. Готовый к деловому взаимодействию и неформальному общению с представителями разных народов, национальностей, вероисповеданий, отличающий их от участников групп с деструктивным и девиантным поведением. Демонстрирующий неприятие социально опасного поведения окружающих и предупреждающий его. Проявляющий уважение к людям старшего поколения, готовность к участию в социальной поддержке нуждающихся в ней	ЛР 3
Проявляющий и демонстрирующий уважение к труду человека, осознающий ценность собственного труда и труда других людей. Экономически активный, ориентированный на осознанный выбор сферы профессиональной деятельности с учетом личных жизненных планов, потребностей своей семьи, российского общества. Выражающий осознанную готовность к получению профессионального образования, к непрерывному образованию в течение жизни Демонстрирующий позитивное отношение к регулированию трудовых отношений. Ориентированный на самообразование и профессиональную переподготовку в условиях смены технологического уклада и сопутствующих социальных перемен. Стремящийся к формированию в сетевой среде лично и профессионального конструктивного «цифрового следа»	ЛР 4
Демонстрирующий приверженность к родной культуре, исторической памяти на основе любви к Родине, народу, малой родине, знания его истории и культуры, принятие традиционных ценностей многонационального народа России. Выражающий свою этнокультурную идентичность, сознающий себя патриотом народа России, деятельно выражающий чувство причастности к многонациональному народу России, к Российскому Отечеству. Проявляющий ценностное отношение к историческому и культурному наследию народов России, к национальным символам, праздникам, памятникам, традициям народов, проживающих в России, к соотечественникам за рубежом, поддерживающий их заинтересованность в сохранении общероссийской культурной идентичности, уважающий их права	ЛР 5
Ориентированный на профессиональные достижения, деятельно выражающий познавательные интересы с учетом своих способностей, образовательного и профессионального маршрута, выбранной квалификации	ЛР 6
Осознающий и деятельно выражающий приоритетную ценность каждой человеческой жизни, уважающий достоинство личности каждого человека, собственную и чужую уникальность, свободу мировоззренческого выбора, самоопределения. Проявляющий бережливое и чуткое отношение к религиозной принадлежности каждого человека, предупредительный в отношении выражения прав и законных интересов других людей	ЛР 7
Проявляющий и демонстрирующий уважение законных интересов и прав представителей различных этнокультурных, социальных, конфессиональных групп в российском обществе; национального достоинства, религиозных убеждений с учётом соблюдения необходимости обеспечения конституционных прав и свобод граждан. Понимающий и деятельно	ЛР 8

выражающий ценность межрелигиозного и межнационального согласия людей, граждан, народов в России. Выражающий сопричастность к преумножению и трансляции культурных традиций и ценностей многонационального российского государства, включенный в общественные инициативы, направленные на их сохранение	
Проявляющий уважение к эстетическим ценностям, обладающий основами эстетической культуры. Критически оценивающий и деятельно проявляющий понимание эмоционального воздействия искусства, его влияния на душевное состояние и поведение людей. Бережливо относящийся к культуре как средству коммуникации и самовыражения в обществе, выражающий сопричастность к нравственным нормам, традициям в искусстве. Ориентированный на собственное самовыражение в разных видах искусства, художественном творчестве с учётом российских традиционных духовно-нравственных ценностей, эстетическом обустройстве собственного быта. Разделяющий ценности отечественного и мирового художественного наследия, роли народных традиций и народного творчества в искусстве. Выражающий ценностное отношение к технической и промышленной эстетике	ЛР 11
Принимающий российские традиционные семейные ценности. Ориентированный на создание устойчивой многодетной семьи, понимание брака как союза мужчины и женщины для создания семьи, рождения и воспитания детей, неприятия насилия в семье, ухода от родительской ответственности, отказа от отношений со своими детьми и их финансового содержания	ЛР 12
Личностные результаты реализации программы воспитания, определенные субъектами образовательного процесса колледжа	
Демонстрирующий приверженность принципам честности, порядочности, открытости, развивающий творческие способности, способный креативно мыслить. Сохраняющий психологическую устойчивость в ситуативно сложных или стремительно меняющихся ситуациях.	ЛР 13
Проявляющий доброжелательность к окружающим, деликатность, чувство такта и готовность оказать услугу каждому кто в ней нуждается.	ЛР 15
Личностные результаты реализации программы воспитания, определенные ключевыми работодателями	
Самоменеджмент - умение организовать и спланировать свою деятельность, свой личностный и профессиональный рост;	ЛР 16
Умение работать в команде - навыки коммуникации, умение слышать и принимать критику, рекомендации, умение взаимодействовать с коллегами, неконфликтность, умение видеть и принимать свою роль в выполнении задания, готовность к решению проблем;	ЛР 17
Эмоциональный интеллект (отзывчивость, сопереживание, исполнительность, ответственность за общее дело, рефлексивность и т.д.);	ЛР 18
Креативность - работа по не шаблону, творческий подход.	ЛР 19

3. СОДЕРЖАНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

3.1. Тематический план производственной практики

Код и наименование профессиональных модулей и тем учебной практики	Виды работ (перечень работ)	Объем часов	Уровень усвоения
1	2	3	4
ПМ. 01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента		72	
МДК. 01.01. Организация приготовления, подготовки к реализации и хранению кулинарных полуфабрикатов		6	
Раздел модуля 1. Организация работы повара по обработке сырья, приготовлению и подготовке к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента	Организация рабочего места повара при обработке сырья. Подбор и расчет инструментов, посуды, инвентаря и оборудования.	6	2
МДК. 01.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов		66	
Раздел модуля 2. Обработка сырья и приготовление полуфабрикатов из него	Первичная обработка и нарезка овощей и грибов простыми формами. Упаковка и хранение полуфабрикатов.	6	2
	Первичная обработка и нарезка овощей сложными формами. Упаковка и хранение полуфабрикатов.	6	2
	Подготовка овощей для фарширования. Упаковка и хранение полуфабрикатов.	6	2
	Обработка рыбы с костным скелетом. Приготовление порционных полуфабрикатов из рыбы. Упаковка и хранение полуфабрикатов.	6	2
	Обработка рыбы с костным скелетом. Приготовление котлетной и кнельной массы из рыбы. Упаковка и хранение полуфабрикатов.	6	2
	Обработка рыбы для фарширования. Упаковка и хранение полуфабрикатов.	6	2
	Первичная обработка мяса говядины. Приготовление крупнокусковых, порционных, мелкокусковых полуфабрикатов из мяса. Упаковка и хранение полуфабрикатов.	6	2

	Первичная обработка мяса свинины, баранины. Приготовление крупнокусковых, порционных, мелкокусковых полуфабрикатов из мяса свинины, баранины Упаковка и хранение полуфабрикатов.	6	2
	Первичная обработка мяса говядины. Приготовление котлетой и натуральной рубленой массы из мяса говядины, и полуфабрикатов из нее. Упаковка и хранение полуфабрикатов.	6	2
	Первичная обработка мяса свинины, баранины. Приготовление котлетой и натуральной рубленой массы из мяса и полуфабрикатов из нее. Упаковка и хранение полуфабрикатов.	6	2
	Обработка субпродуктов, домашней птицы, дичи, кролика. Приготовление полуфабрикатов из них. Упаковка и хранение полуфабрикатов.	6	2
ПМ. 02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента.		342	
МДК. 02.01. Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения горячих блюд, кулинарных изделий и закусок разнообразного ассортимента.		6	
Раздел модуля 1. Организация процессов приготовления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента.	Организация рабочего места повара по приготовлению супов, приготовлению горячих блюд и гарниров, кулинарных изделий и закусок. Подбор и расчет необходимого сырья, инвентаря, инструментов, посуды, и оборудования.	6	2
МДК 02.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок		336	
Раздел модуля 2. Приготовление и подготовка к реализации горячих супов разнообразного ассортимента	Приготовление, оформление и отпуск заправочных супов.	6	3
	Приготовление, оформление и отпуск заправочных супов.	6	3
	Приготовление, оформление и отпуск заправочных супов	6	3
	Приготовление, оформление и отпуск заправочных супов.	6	3
	Приготовление, оформление и отпуск супов-пюре.	6	3
	Приготовление, оформление и отпуск супов-пюре.	6	3
	Приготовление, оформление и отпуск прозрачных супов.	6	3
	Приготовление, оформление и отпуск молочных и европейских супов.	6	3
	Приготовление, оформление и отпуск холодных, сладких супов.	6	3
Раздел модуля 3. Приготовление и подготовка к реализации соусов	Приготовление, оформление и отпуск соусов основных и их производных.	6	2

разнообразного ассортимента	Приготовление, оформление и отпуск соусов холодных.	6	2
Раздел модуля 4. Приготовление и подготовка к реализации блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделий разнообразного ассортимента	Приготовление, оформление и отпуск блюд и гарниров из круп.	6	2
	Приготовление, оформление и отпуск блюд и гарниров из круп.	6	3
	Приготовление, оформление и отпуск блюд и гарниров из отварных овощей.	6	3
	Приготовление, оформление и отпуск блюд и гарниров из припущенных овощей.	6	3
	Приготовление, оформление и отпуск блюд и гарниров из жареных овощей.	6	3
	Приготовление, оформление и отпуск блюд и гарниров из жареных овощей во фритюре.	6	3
	Приготовление, оформление и отпуск блюд и гарниров из тушеных овощей.	6	3
	Приготовление, оформление и отпуск блюд из овощей гриль.	6	3
	Приготовление, оформление и отпуск блюд и гарниров из пюреобразных овощей, бобовых.	6	3
	Приготовление, оформление и отпуск блюд и гарниров из запеченных овощей.	6	3
	Приготовление, оформление и отпуск блюд и гарниров из грибов.	6	3
	Приготовление, оформление и отпуск блюд и гарниров из фаршированных овощей и грибов.	6	3
	Приготовление, оформление и отпуск блюд из отварных макаронных изделий.	6	3
	Приготовление, оформление и отпуск блюд из запеченных макаронных изделий.	6	3
	Приготовление, оформление и отпуск блюд из макаронных изделий собственного производства.	6	3
Раздел модуля 5. Приготовление и подготовка к реализации блюд из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента	Приготовление, оформление и отпуск блюд из отварных яиц.	6	3
	Приготовление, оформление и отпуск омлетов.	6	3
	Приготовление, оформление и отпуск вареников.	6	3
	Приготовление, оформление и отпуск блюд из творога.	6	3
	Приготовление, оформление и отпуск блюд с сыром: равиоли со шпинатом и сыром, канелони с сыром.	6	3

	Приготовление, оформление и отпуск блюд из муки: блинчики фаршированные.	6	3
	Приготовление, оформление и отпуск блюд из муки: оладьи.	6	3
	Приготовление, оформление и отпуск блюд из муки: блины.	6	3
	Приготовление, оформление и отпуск блюд из теста пресного: пирожки разные.	6	3
	Приготовление, оформление и отпуск пирогов в ассортименте.	6	3
Раздел модуля 6. Приготовление и подготовка к реализации блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента	Приготовление, оформление и отпуск порционных блюд из отварной и припущенной рыбы.	6	3
	Приготовление, оформление и отпуск порционных блюд из жареной рыбы основным способом, во фритюре.	6	3
	Приготовление, оформление и отпуск порционных блюд из запеченной рыбы.	6	3
	Приготовление, оформление и отпуск блюд из фаршированной рыбы.	6	3
	Приготовление, оформление и отпуск горячей закуски из рыбы.	6	4
	Приготовление, оформление и отпуск горячей закуски из не рыбного сырья.	6	4
	Приготовление, оформление и отпуск блюд из рыбной котлетной массы.	6	3
	Приготовление, оформление и отпуск блюд из рыбной кнельной массы.	6	3
Раздел модуля 7. Приготовление и подготовка к реализации блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента	Приготовление, оформление и отпуск блюд из отварного и припущенного мяса.	6	3
	Приготовление, оформление и отпуск блюд из жареного мяса крупным куском.	6	3
	Приготовление, оформление и отпуск блюд из жареного мяса мелким куском.	6	3
	Приготовление, оформление и отпуск блюд из жареного мяса порционным куском.	6	3
	Приготовление, оформление и отпуск блюд из тушеного мяса крупным куском.	6	3
	Приготовление, оформление и отпуск блюд из тушеного мяса мелким куском.	6	3

	Приготовление, оформление и отпуск блюд из запеченного мяса.	6	3
	Приготовление, оформление и отпуск блюд из рубленой массы мяса.	6	3
	Приготовление, оформление и отпуск блюд из котлетной массы мяса.	6	3
	Приготовление, оформление и отпуск блюд из отварной, тушеной птицы, дичи, кролика.	6	3
	Приготовление, оформление и отпуск блюд из жареной запеченной птицы, дичи, кролика.	6	3
	Приготовление, оформление и отпуск блюд из котлетной массы птицы, дичи, кролика, блюда из субпродуктов.	6	3
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета			
ПМ. 03. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента.		180	
МДК. 03.01. Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения холодных блюд, кулинарных изделий и закусок разнообразного ассортимента.		6	
Раздел модуля 1. Организация процессов приготовления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента.	Организация рабочего места повара по приготовлению и подготовке к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента. Подбор и расчет необходимого сырья, инвентаря, инструментов, посуды, и оборудования. Приготовление, оформление и отпуск холодных блюд и закусок из овощей.	6	
МДК. 03.02. Процессы приготовления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок.		174	
Раздел модуля 1. Приготовление и подготовка к реализации бутербродов, салатов, холодных блюд и закусок разнообразного ассортимента.	Приготовление, оформление и отпуск холодных блюд и закусок из овощей.	6	3
	Приготовление, оформление и отпуск холодных блюд и закусок из листовых овощей.	6	3
	Приготовление, оформление и отпуск холодных блюд из овощей фаршированных.	6	3
	Приготовление, оформление и отпуск холодных блюд из овощей фаршированных.	6	3
	Приготовление, оформление и отпуск холодных блюд и закусок из морепродуктов.	6	3

	Приготовление, оформление и отпуск холодных блюд и закусок из слабосоленой и соленой рыбы.	6	4
	Приготовление, оформление и отпуск холодных блюд и закусок из припущенной и отварной рыбы.	6	4
	Приготовление, оформление и отпуск холодных блюд и закусок из рыбы (мусс, суфле).	6	4
	Приготовление, оформление и отпуск холодных блюд и закусок из птицы.	6	4
	Приготовление, оформление и отпуск холодных блюд и закусок из птицы.	6	4
	Приготовление, оформление и отпуск холодных блюд и закусок из фаршированной птицы.	6	4
	Приготовление, оформление и отпуск блюд холодных закусок из птицы (паштет из печени).	6	4
	Приготовление, оформление и отпуск блюд холодных из мяса говядины (ростбиф).	6	4
	Приготовление, оформление и отпуск блюд холодных из мяса свинины (буженина).	6	3
	Приготовление, оформление и отпуск блюд холодных из мяса свинины (буженина).	6	4
	Приготовление, оформление и отпуск блюд холодных из мяса свинины (буженина).	6	4
	Приготовление, оформление и отпуск блюд холодных из мяса говядины (мясо в специях).	6	4
	Приготовление, оформление и отпуск холодной закуски ассорти мясное.	6	4
	Приготовление, оформление и отпуск холодной закуски ассорти мясное.	6	4

	Приготовление, оформление и отпуск холодной закуске ассорти мясное.	6	4
	Приготовление, оформление и отпуск холодной закуске ассорти мясное.	6	4
	Приготовление, оформление и отпуск бутербродов.	6	4
	Приготовление, оформление и отпуск бутербродов.	6	4
	Приготовление, оформление и отпуск бутербродов.	6	4
	Приготовление, оформление и отпуск горячих закусок из жареного сыра.	6	4
	Приготовление, оформление и отпуск горячих закусок из запеченного сыра.	6	4
	Приготовление, оформление и отпуск холодных блюд - профитроли с различными начинками.	6	4
	Приготовление, оформление и отпуск холодных блюд и закусок: фингер фуд.	6	4
	Приготовление, оформление и отпуск холодных блюд и закусок: фингер фуд.	6	4
	Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета		
ПМ.04 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента.		144	
МДК. 04.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации и хранению холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента.		6	
Раздел модуля 1. Организация приготовления и подготовки к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента.	Организация рабочего места повара по приготовлению и подготовке к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента. Подбор и расчет необходимого сырья, инвентаря, инструментов, посуды, и оборудования. Приготовление, оформление и отпуск горячих сладких блюд: «Фрукты запеченные».	6	4
МДК. 04.02 Процессы приготовления и подготовки к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента.		138	
Раздел модуля 1. Приготовление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов.	Приготовление, оформление и отпуск горячих сладких блюд.	6	4
	Приготовление, оформление и отпуск горячих сладких блюд.	6	3
	Приготовление, оформление и отпуск горячих сладких блюд.	6	4

	Приготовление, оформление и отпуск сладких блюд.	6	4
	Приготовление, оформление и отпуск холодных сладких блюд (натуральные фрукты и ягоды).	6	3
	Приготовление, оформление и отпуск холодных сладких блюд (натуральные фрукты и ягоды).	6	3
	Приготовление, оформление и отпуск холодных сладких блюд (натуральные фрукты и ягоды).	6	3
	Приготовление, оформление и отпуск холодных сладких блюд (компоты и фрукты в сиропе)	6	4
	Приготовление, оформление и отпуск холодных сладких блюд (компоты и фрукты в сиропе).	6	4
	Приготовление, оформление и отпуск холодных сладких блюд (компоты и фрукты в сиропе).	6	4
	Приготовление, оформление и отпуск холодных сладких блюд (желированные сладкие блюда).	6	3
	Приготовление, оформление и отпуск холодных сладких блюд (желированные сладкие блюда).	6	4
	Приготовление, оформление и отпуск холодных сладких (желированные сладкие блюда).	6	4
	Приготовление, оформление и отпуск холодных сладких десертных блюд.	6	4
	Приготовление, оформление и отпуск холодных сладких десертных блюд	6	4
	Приготовление, оформление и отпуск холодных сладких десертных блюд.	6	4
Раздел модуля 2. Приготовление и подготовка к реализации холодных и горячих напитков разнообразного ассортимента.	Приготовление, оформление и отпуск горячих напитков.	6	3
	Приготовление, оформление и отпуск горячих напитков.	6	3
	Приготовление, оформление и отпуск горячих напитков.	6	3
	Приготовление, оформление и отпуск холодных напитков.	6	3
	Приготовление, оформление и отпуск холодных напитков.	6	3
	Приготовление, оформление и отпуск холодных напитков.	6	3
	Приготовление, оформление и отпуск холодных напитков.	6	3

	Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета		
ПМ.05 Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий.		468	
МДК. 05. 01. Организация приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.		6	
Раздел модуля 1. Организация приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.	Организация рабочего места повара по приготовлению и подготовке к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента. Подбор и расчет необходимого сырья, инвентаря, инструментов, посуды, и оборудования.	6	4
МДК. 05.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.		462	
Раздел модуля 2. Приготовление и подготовка к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.	Приготовление и подготовка к использованию, хранению отделочных полуфабрикатов мучных кондитерских изделий.	6	4
	Приготовление и подготовка к использованию, хранению отделочных полуфабрикатов из карамели, изомальта.	6	4
	Приготовление и подготовка к использованию, хранению отделочных полуфабрикатов из карамели, изомальта.	6	4
	Приготовление и подготовка к использованию, хранению отделочных полуфабрикатов из карамели, изомальта.	6	4
	Приготовление и подготовка к использованию, хранению отделочных полуфабрикатов из шоколадной глазури.	6	3
	Приготовление и подготовка к использованию, хранению отделочных полуфабрикатов из шоколадной глазури.	6	3
	Приготовление и подготовка к использованию, хранению отделочных полуфабрикатов из шоколадной глазури.	6	3
	Приготовление и подготовка к использованию, хранению отделочных полуфабрикатов из шоколада.	6	4
	Приготовление и подготовка к использованию, хранению отделочных полуфабрикатов из шоколада.	6	4

	Приготовление и подготовка к использованию, хранению отделочных полуфабрикатов из шоколада.	6	4
	Приготовление и подготовка к использованию, хранению отделочных полуфабрикатов из марципана.	6	3
	Приготовление и подготовка к использованию, хранению отделочных полуфабрикатов из марципана.	6	3
	Приготовление и подготовка к использованию, хранению отделочных полуфабрикатов из мастики.	6	3
	Приготовление и подготовка к использованию, хранению отделочных полуфабрикатов из мастики.	6	3
	Приготовление и подготовка к использованию, хранению отделочных полуфабрикатов из мастики.	6	3
	Приготовление и подготовка к использованию, хранению отделочных полуфабрикатов: сиропы, крошки, помадки.	6	2
	Приготовление и подготовка к использованию, хранению отделочных полуфабрикатов: сиропы, крошки, помадки.	6	2
	Приготовление и подготовка к использованию, хранению отделочных полуфабрикатов: кремов сливочных.	6	2
	Приготовление и подготовка к использованию, хранению отделочных полуфабрикатов: кремов сливочных.	6	2
	Приготовление и подготовка к использованию, хранению отделочных полуфабрикатов: кремов белковых, заварных.	6	2
	Приготовление и подготовка к использованию, хранению отделочных полуфабрикатов: кремов белковых, заварных.	6	2
	Приготовление и подготовка к использованию, хранению отделочных полуфабрикатов: кремов заварных, бета крема.	6	2
	Приготовление и подготовка к использованию, хранению отделочных полуфабрикатов: кремов заварных, бета крема.	6	2
	Приготовление и подготовка к использованию, хранению отделочных полуфабрикатов: кремов заварных, бета крема.	6	2

	полуфабрикатов: ганащ, гляссаж, зеркальная глазурь.		
	Приготовление и подготовка к использованию, хранению отделочных полуфабрикатов: ганащ, гляссаж, зеркальная глазурь.	6	3
Раздел модуля 3. Изготовление, творческое оформление, подготовка к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента	Изготовление и подготовка к использованию, хранению хлебобулочных изделий из дрожжевого теста: пирожки с различными фаршами.	6	3
	Изготовление и подготовка к использованию, хранению хлебобулочных изделий из дрожжевого теста: пирожки с различными фаршами.	6	3
	Изготовление и подготовка к использованию, хранению хлебобулочных изделий из дрожжевого теста: пирожки с различными фаршами.	6	3
	Изготовление и подготовка к использованию, хранению хлебобулочных изделий из дрожжевого теста: пироги открытые.	6	3
	Изготовление и подготовка к использованию, хранению хлебобулочных изделий из дрожжевого теста: пироги открытые.	6	3
	Изготовление и подготовка к использованию, хранению хлебобулочных изделий из дрожжевого теста: пироги открытые.	6	3
	Изготовление и подготовка к использованию, хранению хлебобулочных изделий из дрожжевого теста: пироги полузакрытые.	6	3
	Изготовление и подготовка к использованию, хранению хлебобулочных изделий из дрожжевого теста: пироги полузакрытые.	6	3
	Изготовление и подготовка к использованию, хранению хлебобулочных изделий из дрожжевого теста: пироги полузакрытые.	6	3
	Изготовление и подготовка к использованию, хранению хлебобулочных изделий из дрожжевого теста: «Булочка сдобная».	6	3
	Изготовление и подготовка к использованию, хранению хлебобулочных изделий из дрожжевого теста: «Булочка сдобная».	6	3

	Изготовление и подготовка к использованию, хранению хлебобулочных изделий из дрожжевого слоеного теста «Слойка детская».	6	3
	Изготовление и подготовка к использованию, хранению хлебобулочных изделий из дрожжевого слоеного теста «Слойка детская».	6	3
	Изготовление и подготовка к использованию, хранению хлебобулочных изделий: «Бездрожжевой хлеб».	6	3
Раздел модуля 4. Изготовление, творческое оформление, подготовка к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	Изготовление, оформление, подготовка к реализации кондитерских изделий: «Конфеты нарезные ручной работы».	6	4
	Изготовление, оформление, подготовка к реализации кондитерских изделий: «Конфеты трюфельные, трюфельные с полным погружением в шоколад».	6	4
	Изготовление, оформление, подготовка к реализации кондитерских изделий: батончики для перекуса корпусные.	6	4
	Изготовление, оформление, подготовка к реализации кондитерских изделий: «Пряники в ассортименте».	6	3
	Изготовление, оформление, подготовка к реализации кондитерских изделий: «Пряники в ассортименте».	6	3
	Изготовление, оформление, подготовка к реализации кондитерских изделий: «Пирожных нарезных на основе бисквитного полуфабриката».	6	3
Раздел модуля 5. Изготовление, творческое оформление, подготовка к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента	Изготовление, оформление, подготовка к реализации кондитерских изделий: «Пирожных нарезных на основе бисквитного полуфабриката».	6	3
	Изготовление, оформление, подготовка к реализации кондитерских изделий: «Пирожных нарезных на основе бисквитного полуфабриката».	6	3
	Изготовление, оформление, подготовка к реализации кондитерских изделий: на основе медового полуфабриката (торт Медовый).	6	3
	Изготовление, оформление, подготовка к реализации кондитерских изделий: на основе медового полуфабриката (торт Медовый).	6	3
	Изготовление, оформление, подготовка к реализации кондитерских	6	3

	Изготовление, оформление, подготовка к реализации кондитерских изделий: тортов бисквитных.	6	4
	Изготовление, оформление, подготовка к реализации кондитерских изделий: тортов бисквитных.	6	4
	Изготовление, оформление, подготовка к реализации кондитерских изделий: тортов шоколадных.	6	4
	Изготовление, оформление, подготовка к реализации кондитерских изделий: тортов шоколадных.	6	4
	Изготовление, оформление, подготовка к реализации кондитерских изделий: тортов шоколадных.	6	4
	Изготовление, оформление, подготовка к реализации кондитерских изделий: тортов воздушных.	6	4
	Изготовление, оформление, подготовка к реализации кондитерских изделий: тортов воздушных.	6	4
	Изготовление, оформление, подготовка к реализации кондитерских изделий: тортов воздушных.	6	4
	Изготовление, оформление, подготовка к реализации кондитерских изделий: тортов муссовых – фруктовых.	6	4
	Изготовление, оформление, подготовка к реализации кондитерских изделий: тортов муссовых – фруктовых.	6	4
	Изготовление, оформление, подготовка к реализации кондитерских изделий: тортов фруктово-желейных.	6	4
	Изготовление, оформление, подготовка к реализации кондитерских изделий: тортов фруктово-желейных.	6	4
	Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета		
ПМ.06 Приготовление кулинарной и кондитерской продукции региональной кухни.			
МДК.06.01 Процессы приготовления оформления и презентации кулинарной и кондитерской продукции региональной кухни разнообразного ассортимента.		396	
Раздел модуля 1. Организация приготовления и подготовки к реализации кулинарной продукции региональной кухни разнообразного ассортимента.	Приготовление, оформление и отпуск холодных блюд и закусок из овощей.	6	4
	Приготовление, оформление и отпуск холодных блюд и закусок из грибов.	6	4
	Приготовление, оформление и отпуск холодных блюд и закусок из	6	4

	ягод и фруктов.		
	Приготовление, оформление и отпуск блюд холодных блюд и закусок из рыбы	6	4
	Приготовление, оформление и отпуск блюд холодных блюд и закусок из морепродуктов.	6	4
	Приготовление, оформление и отпуск холодных блюд и закусок из мяса.	6	4
	Приготовление, оформление и отпуск холодных блюд и закусок из субпродуктов.	6	4
	Приготовление, оформление и отпуск холодных блюд и закусок из мяса птицы.	6	4
	Приготовление, оформление и отпуск мясных бульонов.	6	4
	Приготовление, оформление и отпуск рыбных бульонов.	6	4
	Приготовление, оформление и отпуск куриных бульонов.	6	4
	Приготовление, оформление и отпуск заправочных супов.	6	4
	Приготовление, оформление и отпуск заправочных супов.	6	4
	Приготовление, оформление и отпуск прозрачных супов.	6	4
	Приготовление, оформление и отпуск пюреобразных супов.	6	4
	Приготовление, оформление и отпуск крем супов.	6	4
	Приготовление, оформление и отпуск картофельных супов.	6	4
	Приготовление, оформление и отпуск супов с макаронными изделиями.	6	4
	Приготовление, оформление и отпуск супов с крупами.	6	4
	Приготовление, оформление и отпуск холодных супов.	6	4
	Приготовление, оформление и отпуск супов с бобовыми.	6	4
	Приготовление, оформление и отпуск молочных супов с крупами.	6	4
	Приготовление, оформление и отпуск супов сладких.	6	4
	Приготовление, оформление и отпуск супов холодных.	6	4
	Приготовление, оформление и отпуск блюд из отварных овощей.	6	4
	Приготовление, оформление и отпуск блюд из припущенных овощей.	6	4
	Приготовление, оформление и отпуск блюд из жареных овощей.	6	4

	Приготовление, оформление и отпуск блюд из жареных овощей во фритюре.	6	4
	Приготовление, оформление и отпуск блюд из запеченных овощей.	6	4
	Приготовление, оформление и отпуск блюд из тушеных овощей, котлетной массы.	6	4
	Приготовление, оформление и отпуск блюд из овощной котлетной массы.	6	4
	Приготовление, оформление и отпуск блюд из овощной массы.	6	4
	Приготовление, оформление и отпуск блюд из отварной рыбы.	6	4
	Приготовление, оформление и отпуск блюд из припущенной рыбы.	6	4
	Приготовление, оформление и отпуск блюд из жареной рыбы.	6	4
	Приготовление, оформление и отпуск блюд из жареной во фритюре.	6	4
	Приготовление, оформление и отпуск блюд из тушеной рыбы.	6	4
	Приготовление, оформление и отпуск блюд из запеченной рыбы.	6	4
	Приготовление, оформление и отпуск блюд из котлетной массы рыбы.	6	4
	Приготовление, оформление и отпуск блюд из кнельной массы рыбы.	6	4
	Приготовление, оформление и отпуск блюд из рыбы фаршированной целиком.	6	4
	Приготовление, оформление и отпуск блюда из отварных морепродуктов.	6	4
	Приготовление, оформление и отпуск блюда из жареных морепродуктов.	6	4
	Приготовление, оформление и отпуск блюда из нерыбных морепродуктов.	6	4
	Приготовление, оформление и отпуск блюда из отварного мяса.	6	4
	Приготовление, оформление и отпуск блюда из припущенного мяса.	6	4
	Приготовление, оформление и отпуск блюда из мяса жареного крупным куском.	6	4
	Приготовление, оформление и отпуск блюда из мяса жареного порционным куском.	6	4

	Приготовление, оформление и отпуск блюда из мяса жареного мелким куском.	6	4
	Приготовление, оформление и отпуск блюда из тушеного мяса крупным куском.	6	4
	Приготовление, оформление и отпуск блюда из запеченного мяса.	6	4
	Приготовление, оформление и отпуск блюда из натурально-рубленной массы мяса.	6	4
	Приготовление, оформление и отпуск блюд из котлетной массы мяса.	6	4
	Приготовление, оформление и отпуск блюд из субпродуктов.	6	4
	Приготовление, оформление и отпуск блюд из мяса диких животных.	6	4
	Приготовление, оформление и отпуск блюд из отварной и припущенной птицы и кролика.	6	4
Раздел модуля 2. Приготовление и подготовка к реализации кондитерской продукции региональной кухни разнообразного ассортимента	Приготовление, оформление и отпуск изделий из опарного дрожжевого теста.	6	4
	Приготовление, оформление и отпуск изделий из безопарного дрожжевого теста.	6	4
	Приготовление, оформление и отпуск изделий из сдобного пресного теста.	6	4
	Приготовление, оформление и отпуск изделий из пресного теста.	6	4
	Приготовление, оформление и отпуск изделий из блинного теста.	6	4
	Приготовление, оформление и отпуск изделий бездрожжевого теста.	6	4
	Приготовление, оформление и отпуск горячих напитков в ассортименте.	6	4
	Приготовление, оформление и отпуск холодных напитков в ассортименте.	6	4
	Приготовление, оформление и отпуск железированных блюд различной консистенции.	6	4
	Приготовление, оформление и отпуск холодных, горячих национальных напитков.	6	4
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета			
Всего		1602	
Итоговая аттестация в форме демонстрационного экзамена			

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

4.1. Требования к условиям проведения производственной практики

Реализация рабочей программы производственной практики предполагает проведение производственной практики на предприятиях/организациях на основе прямых договоров, заключаемых между образовательным учреждением предприятием/организацией, куда направляются обучающиеся.

4.2. Общие требования к организации образовательного процесса

Производственная практика проводится концентрированно (указать характер проведения производственной практики: рассредоточено, концентрированно) в рамках каждого профессионального модуля. Условием допуска обучающихся к производственной практике является освоение учебной практики.

4.3. Кадровое обеспечение образовательного процесса

Руководство производственной практикой осуществляют мастера производственного обучения, а также работники предприятий/организаций, закрепленные за обучающимися. Мастера производственного обучения, осуществляющие непосредственное руководство производственной практикой обучающихся, должны иметь квалификационный разряд по профессии на 1-2 разряда выше, чем предусматривает ФГОС, высшее или среднее профессиональное образование по профилю профессии, проходить обязательную стажировку в профильных организациях не реже 1-го раза.

4.4. Информационное обеспечение реализации программы

Для реализации программы библиотечный фонд образовательной организации имеет печатные и электронные образовательные и информационные ресурсы, рекомендуемые для использования в образовательном процессе.

Нормативные источники:

1. СанПиН 2.3.6.1079-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них продовольственного сырья и пищевых продуктов» (утв. Главным государственным санитарным врачом РФ 06.11.2001, с изм. и доп. № 1–4). [Электронный ресурс] – Режим доступа: <http://meganorm.ru>
2. СанПиН 2.3.2.1324-03 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов» (утв. Главным государственным санитарным врачом РФ 21.05.2003 г.) [Электронный ресурс] – Режим доступа: <http://meganorm.ru>
3. СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» [Электронный ресурс] – Режим доступа: <https://docs.cntd.ru/document/566276706>
4. ГОСТ 30390-2013. Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия. [Электронный ресурс] – Режим доступа: <http://www.consultant.ru/document>

5. ГОСТ 31986-2012. Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания.[Электронный ресурс] – Режим доступа: <http://www.consultant.ru/document>
6. ГОСТ Р 51705.1-2001 "Системы качества. Управление качеством пищевых продуктов на основе принципов ХАССП. Общие требования". [Электронный ресурс] – Режим доступа: <http://www.consultant.ru/document>
7. ГОСТ Р 55889-2013 Услуги общественного питания. Система менеджмента безопасности продукции общественного питания. Рекомендации по применению
Основные источники:
8. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания [Текст] / сост. Л. Е. Голунова, М. Т. Лабзина. - 18-е изд., испр. и доп. – СПб, 2016г.
9. Анфимова Н.А., Кулинария: учебник для НПО/Н.А.Анфимова. – 6-е изд., стер. - М.: Издательский центр «Академия», 2017. – 400 с.
10. Семичева Г. П. Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента: учебник для студентов среднего профессионального образования / Г. П. Семичев . – 3-е изд., испр. – Москва: Академия, 2020. – 255 с.
11. Андонова, Н.И. 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: учебник для студ. учреждений сред.проф.образования/ Н.И.Андонова, Т.А.Качурина.-2-е изд., стер.-М.: Издательский центр «Академия», 2017.-256с.
12. Бурчакова, И.Ю. Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий: учебник для СПО/ И. Ю. Бурчакова, С. В. Ермилова. - 3-е изд., стер. - М.: Академия, 2018.- 384 с.
13. Бурчакова, И. Ю. Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий [Текст] : учебник для СПО / И. Ю. Бурчакова, С. В. Ермилова. - 4-е изд., стер. - М.: Академия, 2017.
14. Данильченко, С. А. Приготовление оформление и подготовка к реализации холодных и горячих десертов: учебник для СПО / С. А. Данильченко О. Е. Саенко. – Москва: КноРус, 2018. – 215 с.: ил.
15. Синицына, А. В. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента: учебник для СПО / А. В. Синицына, Е. И. Соколова. – 4-е изд., стер. – Москва: Академия, 2019. – 304 с. : ил., табл. – (Профессиональное образование).

5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

По результатам практики руководителями практики образовательной организации формируется аттестационный лист, содержащий сведения об уровне освоения обучающимся профессиональных компетенций, а также производственная характеристика на обучающегося по освоению профессиональных компетенций в период прохождения практики.

Аттестация по итогам учебной практики проводится с учетом (или на основании) результатов ее прохождения, подтверждаемых документами.

Практика завершается дифференцированным зачетом при условии:

- положительного аттестационного листа по практике руководителей практики от организации и образовательной организации об уровне освоения профессиональных компетенций;
- наличия положительной характеристики организации на обучающегося по освоению общих компетенций в период прохождения практики;
- полноты и своевременности представления дневника практики и отчета о практике в соответствии с заданием на практику.

Оценка по производственной практике выставляется на основании данных аттестационного листа, в котором содержатся сведения об уровне освоения обучающимися профессиональных компетенций, своевременного предоставления дневника практики и отчета по производственной практике.

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ПК 1.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами	- выполнение правил охраны труда и санитарно-гигиенических требований; - определение качества сырья, по органолептической оценке, - рациональное использование сырья в соответствии с таблицей норм отходов и потерь; - соблюдение правил хранения сырья и полуфабрикатов.	Экспертная оценка результатов деятельности при выполнении работ на различных этапах производственной практики;
ПК 1.2. Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, домашней птицы, дичи	- выполнение правил охраны труда и санитарно-гигиенических требований; - соблюдение последовательности приемов и технологических операций при обработке и подготовке овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, домашней птицы, дичи, кролика; - выполнение технологического процесса приготовления полуфабрикатов из овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, домашней птицы, дичи, кролика; - соответствие подбора и использования инвентаря и оборудования.	

ПК 1.3. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья.	- выполнение технологического процесса приготовления разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья с использованием необходимого оборудования в соответствии с технологической картой.	
ПК 1.4. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, птицы, дичи.	- выполнение технологического процесса приготовления разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, птицы, дичи с использованием необходимого оборудования в соответствии с технологической картой.	
ПК 2.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий закусок разнообразного ассортимента соответствии инструкциями регламентами.	- выполнение правил охраны труда и санитарно-гигиенических требований; - определение качества сырья, по органолептической оценке, - соблюдение правил хранения сырья; - соответствие подбора и использования инвентаря и оборудования.	Экспертная оценка результатов деятельности при выполнении работ на различных этапах производственной практики; дневник по производственной практике; дифференцированный зачет. Экзамен
ПК 2.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента.	- соблюдение последовательности приемов и технологических операций при приготовлении бульонов, отваров разнообразного ассортимента; - соблюдение правил хранения бульонов, отваров разнообразного ассортимента.	
ПК 2.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента.	- выполнение технологического процесса приготовления супов разнообразного ассортимента; - выполнять творческое оформление супов разнообразного ассортимента; - соблюдать правила подготовки к реализации супов разнообразного ассортимента; - соответствие подбора и использования инвентаря и оборудования.	
ПК 2.4. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента.	- выполнение технологического процесса приготовления горячих соусов разнообразного ассортимента; - соблюдать правила непродолжительного хранения соусов разнообразного ассортимента; - соответствие подбора и использования инвентаря и оборудования.	
ПК 2.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку	- выполнение технологического процесса приготовления горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных	

к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента	изделий разнообразного ассортимента - соблюдать правила непродолжительного хранения горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента - соответствие подбора и использования инвентаря и оборудования	
ПК 2.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента	-выполнение технологического процесса приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента - соблюдать правила непродолжительного хранения горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента - соответствие подбора и использования инвентаря и оборудования	
ПК 2.7. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента	-выполнение технологического процесса приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента - соблюдать правила непродолжительного хранения горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента - соответствие подбора и использования инвентаря и оборудования	Экспертная оценка результатов деятельности при выполнении работ на различных этапах
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	-выполнение технологического процесса приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента - соблюдать правила непродолжительного хранения горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента - соответствие подбора и использования инвентаря и оборудования	производственной практики. Дневник по производственной практике. Дифференцированный зачет. Экзамен
ПК 3.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами	- выполнение правил охраны труда и санитарно-гигиенических требований; определение качества сырья, по органолептической оценке, - рациональное использование сырья в соответствии с таблицей норм отходов и потерь; - соблюдение правил хранения сырья	
ПК 3.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента.	- выполнение технологического процесса приготовления холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента с использованием необходимого оборудования в соответствии с технологической картой; - соблюдение правил хранения холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента;	Экспертная оценка результатов деятельности при выполнении

	- соответствие подбора и использования инвентаря и оборудования.	работ на различных этапах производственной практики. Дневник по производственной практике. Дифференцированный зачет. Экзамен
ПК 3.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента.	- соблюдение последовательности приемов и технологических операций при приготовлении салатов разнообразного ассортимента; - выполнять творческое оформление салатов разнообразного ассортимента; - выполнять последовательность технологических операций при подготовке к реализации салатов разнообразного ассортимента; - соответствие подбора и использования инвентаря и оборудования.	
ПК 3.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента.	- соблюдение последовательности приемов и технологических операций при приготовлении бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента; - выполнять творческое оформление бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента; - выполнять последовательность технологических операций при подготовке к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента; - соответствие подбора и использования инвентаря и оборудования.	
ПК 3.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента.	- соблюдение последовательности приемов и технологических операций при приготовлении холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента; - выполнять творческое оформление холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента; - выполнять последовательность технологических операций при подготовке к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента; - соответствие подбора и использования инвентаря и оборудования.	
ПК 3.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента.	- соблюдение последовательности приемов и технологических операций при приготовлении холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента; - выполнять творческое оформление холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента; - выполнять последовательность технологических операций при подготовке к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента; - соответствие подбора и использования инвентаря и оборудования.	
ПК 4.1. Подготавливать рабочее место,	- выполнение правил охраны труда и санитарно-гигиенических требований; - определение качества сырья, по	

оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного	органолептической оценке, - соблюдение правил хранения сырья; - соответствие подбора и использования инвентаря и оборудования	Экспертная оценка результатов деятельности при выполнении работ на различных этапах производственной практики. Дневник по производственной практике. Дифференцированный зачет. Экзамен
ПК 4.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента.	- соблюдение последовательности приемов и технологических операций при приготовлении холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента; - соблюдение правил хранения холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента; выполнять творческое оформление холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента; - выполнять подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента; - соответствие подбора и использования инвентаря и оборудования.	
ПК 4.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента.	- выполнение технологического процесса приготовления горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента; - выполнять творческое оформление горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента; - соблюдать правила подготовки к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента; - соответствие подбора и использования инвентаря и оборудования.	
ПК 4.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента.	- выполнение технологического процесса приготовления холодных напитков разнообразного ассортимента; - выполнять творческое оформление холодных напитков разнообразного ассортимента; - соблюдать правила подготовки к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента; - соответствие подбора и использования инвентаря и оборудования.	
ПК 4.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента.	- соблюдение последовательности приемов и технологических операций при приготовлении горячих напитков разнообразного ассортимента; - выполнять творческое оформление горячих напитков разнообразного ассортимента; - соблюдать правила подготовки к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента; - соответствие подбора и использования инвентаря и оборудования.	
ПК 5.1. Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь,	- выполнение всех действий по организации и содержанию рабочего места кондитера в соответствии с инструкциями и регламентами; - обоснованный выбор и целевое, безопасное	

кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами.	использование оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, соответствие виду выполняемых работ (подготовки сырья, замеса теста, выпечки, отделки, комплектования готовой продукции; - соответствие содержания рабочего места требованиям стандартов чистоты, охраны труда, техники безопасности.	Экспертная оценка результатов деятельности при выполнении работ на различных этапах производственной практики. Дневник по производственной практике. Дифференцированный зачет. Экзамен
ПК 5.2. Осуществлять приготовление и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.	- выполнение технологического процесса приготовления и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; - обоснованный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, соответствие виду выполняемых работ.	
ПК 5.3. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента.	- выполнение технологического процесса изготовления хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента; - творческое оформление и подготовка к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента; - обоснованный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, соответствие виду выполняемых работ.	
ПК 5.4. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента.	- выполнение технологического процесса изготовления кондитерских изделий разнообразного ассортимента; - творческое оформление и подготовка к реализации кондитерских изделий разнообразного ассортимента; - обоснованный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, соответствие виду выполняемых работ.	
ПК 5.5. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента.	- выполнение технологического процесса изготовления пирожных и тортов разнообразного ассортимента; - творческое оформление и подготовка к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента; - обоснованный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, соответствие виду выполняемых работ.	
ПК 6.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления кулинарной	выполнение всех действий по организации и содержанию рабочего места в соответствии с инструкциями и регламентами; - обоснованный выбор и целевое, безопасное использование оборудования,	Экспертная оценка результатов деятельности при

и кондитерской продукции региональной кухни разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами	производственного инвентаря, инструментов, посуды, соответствие виду выполняемых работ; - соответствие содержания рабочего места требованиям стандартов чистоты, охраны труда, техники безопасности.	выполнении работ на различных этапах производственной практики. Дневник по производственной практике. Дифференцированный зачет.
ПК 6.2 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации кулинарной продукции региональной кухни разнообразного ассортимента	выполнение технологического процесса приготовления и подготовку к реализации кулинарной продукции региональной кухни разнообразного ассортимента; - обоснованный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, соответствие виду выполняемых работ.	
ПК 6.3 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации кондитерской продукции региональной кухни разнообразного ассортимента	выполнение технологического процесса изготовления кондитерских изделий разнообразного ассортимента; - творческое оформление и подготовка к реализации кондитерских изделий разнообразного ассортимента; - обоснованный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, соответствие виду выполняемых работ.	

Формы и методы контроля и оценки результатов обучения должны позволять проверять у обучающихся не только сформированность профессиональных компетенций, но и развитие общих компетенций и обеспечивающих их умений.

Результаты (освоенные общие компетенции)	Основные показатели результатов подготовки	Формы и методы контроля
ОК. 01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.	-точность распознавания сложных проблемных ситуаций в различных контекстах; -адекватность анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности; -оптимальность определения этапов решения задачи; -адекватность определения потребности в информации; -эффективность поиска; -адекватность определения источников нужных ресурсов; -разработка детального плана действий; -правильность оценки рисков на каждом шагу; -точность оценки плюсов и минусов полученного -результата, своего плана и его реализации, предложение критериев оценки	Экспертная оценка при выполнении работ по производственной практике

	и рекомендаций по улучшению плана	
ОК. 02 Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности	-оптимальность планирования информационного поиска из широкого набора источников, 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;	Экспертная оценка при выполнении работ по производственной практике
ОК.03 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие	-актуальность используемой нормативно-правовой документации по профессии; -точность, адекватность применения современной научной профессиональной терминологии	Экспертная оценка при выполнении работ по производственной практике
ОК .04 Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами	-эффективность участия в деловом общении для решения деловых задач; -оптимальность планирования профессиональной деятельности	Экспертная оценка при выполнении работ по производственной практике
ОК. 05 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	Экспертная оценка при выполнении работ по производственной практике
ОК. 06 Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей	-понимание значимости своей профессии	Экспертная оценка при выполнении работ по производственной практике
ОК. 07 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	Экспертная оценка при выполнении работ по производственной практике
ОК. 08 Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания	-сохранение и укрепления средств здоровья, посредством использования средств физической культуры; -поддержание уровня физической подготовленности для успешной реализации профессиональной деятельности	Экспертная оценка при выполнении работ по производственной практике

необходимого уровня физической подготовленности		
ОК. 09 Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности	-адекватность, применения средств информатизации и информационных технологий для реализации профессиональной деятельности	Экспертная оценка при выполнении работ по производственной практике
ОК.10 Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке	-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	Экспертная оценка при выполнении работ по производственной практике
ОК. 11 Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.	-точность распознавания сложных проблемных ситуаций в различных контекстах; -адекватность анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности; -оптимальность определения этапов решения задачи; -адекватность определения потребности в информации; -эффективность поиска; -адекватность определения источников нужных ресурсов; -разработка детального плана действий; -правильность оценки рисков на каждом шагу; -точность оценки плюсов и минусов полученного результата, своего плана и его реализации, предложение критериев оценки и рекомендаций по улучшению плана	Экспертная оценка при выполнении работ по производственной практике Итоговый контроль: Экспертная оценка на комплексном экзамене по модулю и проверочной работе за семестр.