

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

УТВЕРЖДАЮ
Заведующий директора по УР
_____ С.А.Гриднева
«_____» _____ 2023г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

43.01.09 Повар, кондитер

Сургут, 2023

Рабочая программа учебной 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 2023г.

Руководитель ПМО

З.И. Журова

Согласовано:

Ст. методист

Т.В. Ульянова

СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	4
2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	7
3. СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	11
4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	20
5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	23

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

1.1. Область применения программы

Рабочая программа учебной 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, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента.

Приготовление кулинарной и кондитерской продукции региональной кухни.

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

1.2. Цели и задачи учебной практики:

формирование у обучающихся практических профессиональных умений в рамках модулей по основным видам профессиональной деятельности для освоения рабочей профессии, обучение трудовым 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 обучающийся должен уметь:

ВПД	Требования к умениям
Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента	уметь: подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами; соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального использования сырья и продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ; выбирать, применять, комбинировать методы обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, обеспечивать условия, соблюдать сроки их хранения.
Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	уметь: подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами; соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ; выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных; порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции.
Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	уметь: рационально организовывать, проводить текущую уборку рабочего места, выбирать, подготавливать к работе, безопасно эксплуатировать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы с учетом инструкций и регламентов; соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ; выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных; порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции.
Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и	уметь: рационально организовывать, проводить уборку рабочего места повара, выбирать, подготавливать к работе, безопасно эксплуатировать технологическое оборудование,

горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента		производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы с учетом инструкций и регламентов; соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ; выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных; порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции;
Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента;	и к	уметь: рационально организовывать, проводить уборку рабочего места, выбирать, подготавливать, безопасно эксплуатировать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы с учетом инструкций и регламентов; соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ; выбирать, применять, комбинировать способы подготовки сырья, замеса теста, приготовления фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов, формования, выпечки, отделки хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; хранить, порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос готовые изделия с учетом требований к безопасности;
Приготовление кулинарной и кондитерской продукции региональной кухни	и	уметь: рационально организовывать, проводить уборку рабочего места, выбирать, подготавливать, безопасно эксплуатировать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы с учетом инструкций и регламентов; соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ с учетом региональной кухни; выбирать, применять, комбинировать способы подготовки сырья, замеса теста, приготовления фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов, формования, выпечки, отделки хлебобулочных, мучных кондитерских изделий региональной кухни.

2. Количество часов на освоение рабочей программы учебной практики:

Всего: 576 часов, в том числе:

В рамках освоения ПМ.01–72 часа

В рамках освоения ПМ.02-144 часа

В рамках освоения ПМ.03- 72 часа

В рамках освоения ПМ.04- 72 часа

В рамках освоения ПМ.05 -144 часа

В рамках освоения ПМ.06 - 72 часа

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

Результатом освоения рабочей программы учебной практики является сформированность у обучающихся первоначальных практических профессиональных 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, оформление и презентация кулинарной и кондитерской продукции региональной кухни разнообразного ассортимента,

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 поддержания 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, оформление и презентация кулинарной и кондитерской продукции региональной кухни разнообразного ассортимента

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 народными избранниками	ЛР 2
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	ЛР 3

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	
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 личностно 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 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	ЛР 8
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	ЛР 11

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	
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 УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

3.1. Тематический план учебной 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			
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 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
	Первичная обработка мяса. Приготовление крупно кусковых,	6	2

	порционных, полуфабрикатов из мяса. Упаковка и хранение полуфабрикатов.		
	Первичная обработка мяса. Приготовление мелкокусковых полуфабрикатов из мяса. Упаковка и хранение полуфабрикатов.	6	2
	Первичная обработка мяса. Приготовление котлетой и натуральной рубленой массы из мяса и полуфабрикатов из нее. Упаковка и хранение полуфабрикатов.	6	2
	Обработка домашней птицы, дичи, кролика. Приготовление полуфабрикатов из них. Упаковка и хранение полуфабрикатов.	6	2
	Обработка домашней птицы, дичи, кролика. Приготовление котлетной и кнельной массы и полуфабрикатов из нее. Упаковка и хранение полуфабрикатов.	6	2
ПМ. 02. Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента		144	
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		138	
Раздел модуля 2. Приготовление и подготовка к реализации горячих супов разнообразного ассортимента	Приготовление, оформление и отпуск заправочных супов: «Борщ украинский с пампушками», «Солянка сборная мясная»	6	3
	Приготовление, оформление и отпуск супов-пюре: «Суп пюре из разных овощей с гренками».	6	3
	Приготовление, оформление и отпуск холодных супов: «Окрошка мясная на квасе».	6	3
Раздел модуля 3. Приготовление и подготовка к реализации горячих соусов разнообразного ассортимента	Приготовление соусов горячих: основной белый на рыбном бульоне или мясном бульоне, соус сметанный, сметанный с томатом.	6	2
Раздел модуля 4. Приготовление и подготовка к реализации блюд и гарниров	Приготовление блюд, гарниров из круп: «Каша гречневая с луком», «Рис с овощами».	6	2

из овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделий разнообразного ассортимента	Приготовление, оформление и отпуск блюд и гарниров из овощей: «Картофельное пюре с пассерованным луком», «Котлеты морковные».	6	3
	Приготовление, оформление и отпуск блюд и гарниров из овощей: «Картофель жареный во фритюре», «Соте из овощей», «Запеканка картофельная».	6	3
	Приготовление, оформление и отпуск блюд и гарниров из грибов: «Грибы в сметанном соусе»	6	3
	Приготовление, оформление и отпуск блюд из макаронных изделий: «Лапшевник с творогом», «Макароны, запеченные с сыром»	6	3
Раздел модуля 5. Приготовление и подготовка к реализации блюд из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента	Приготовление, оформление и отпуск блюд из яиц, омлетов: «Омлет натуральный, смешанный», «Омлет фаршированный мясными продуктами».	6	3
	Приготовление, оформление и отпуск блюд: «Вареники ленивые», «Сырники из творога».	6	3
	Приготовление, оформление и отпуск блюд из сыра: «Сырная запеканка», «Сырные палочки, с сырным соусом».	6	3
	Приготовление, оформление и отпуск изделий из муки: «Пельмени мясные».	6	3
	Приготовление, оформление и отпуск изделия: пирог «Московский» полуоткрытый.	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 рыбы: «Рыба, запеченная по – русски».	6	3
	Приготовление, оформление и отпуск горячей закуски из рыбы и не рыбного сырья: «Креветки, запеченные в сливочном соусе», «Кальмары фаршированные».	6	3
	Приготовление, оформление и отпуск блюд из рыбной котлетной массы: «Котлеты, биточки рыбные со сложным гарниром».	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 мяса: «Мясо отварное, соус грибной, каша перловая».	6	3
	Приготовление, оформление и отпуск блюд из мяса: «Азу по – татарски», «Плов из свинины».	6	3
	Приготовление, оформление и отпуск блюд из мяса: «Мясо Юбилейное, овощи гриль».	6	3

	Приготовление, оформление и отпуск блюд из рубленой и котлетной массы мяса: « Бифштекс рубленый со сложным гарниром», «Тефтели с рисом».	6	3
	Приготовление, оформление и отпуск блюд из птицы: « Шницель , по – столичному со сложным гарниром».	6	3
	Приготовление, оформление и отпуск блюд из птицы: «Паста, фаршированная с сырным соусом», «Лазанья, соус бешамель»	6	3
ПМ. 03. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента		72	
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 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	2
МДК. 03.02. Процессы приготовления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок		66	
Раздел модуля 2. Приготовление и подготовка к реализации бутербродов, салатов, холодных блюд и закусок разнообразного ассортимента	Приготовление, оформление и отпуск холодных блюд и закусок из морепродуктов. (салат из морепродуктов).	6	3
	Приготовление, оформление и отпуск холодных блюд и закусок из рыбы (мусс из рыбы)	6	3
	Приготовление, оформление и отпуск холодных блюд и закусок из птицы: рулетики из птицы.	6	3
	Приготовление, оформление и отпуск холодных блюд и закусок из овощей с мясным наполнителем (помидоры фаршированные мясным салатом, террин из баклажан).	6	3
	Приготовление, оформление и отпуск блюд: холодная закуска из печени птицы (паштет из печени птицы).	6	3
	Приготовление, оформление и отпуск холодных блюд и закусок из рыбы: (жареная рыба под маринадом).	6	3

	Приготовление, оформление и отпуск холодных блюд из мяса свинины: буженина из свинины).	6	3
	Приготовление, оформление и отпуск холодных блюд из мяса (ассорти).	6	3
	Приготовление, оформление и отпуск холодных, горячих бутербродов в ассортименте.	6	3
	Приготовление, оформление и отпуск холодных блюд и закусок (профитроли с различными начинками).	6	3
	Приготовление, оформление и отпуск холодных блюд и закусок (фингер фуд).	6	3
ПМ.04. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента		72	
МДК. 04.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации и хранению холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента			
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. Расчет необходимого сырья, инвентаря, инструментов, посуды и оборудования.	6	2
МДК. 04.02 Процессы приготовления и подготовки к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента		66	
Раздел модуля 2. Процессы приготовления и подготовки к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента	Процессы приготовления и подготовки к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента	6	
	Приготовление, оформление и отпуск горячих сладких блюд (творожно - фруктовое суфле).	6	3
	Приготовление, оформление и отпуск холодных сладких железированных блюд (пана –кота).	6	3
	Приготовление, оформление и отпуск холодных сладких десертных блюд: десерт «Павлова».	6	3
	Приготовление, оформление и отпуск холодных сладких десертных блюд: десерт «Антrome».	6	3
	Приготовление, оформление и отпуск холодных сладких десертных	6	3

	блюд: десерт «Евразия».		
	Приготовление, оформление и отпуск холодных сладких десертных блюд: десерт «Три шоколада».	6	3
	Приготовление, оформление и отпуск холодных сладких десертных блюд: заварной п/ф с заварным кремом.	6	3
	Приготовление, оформление и отпуск холодных сладких десертных блюд: десерт «Тирамису».	6	3
Раздел модуля 3. Приготовление и подготовка к реализации холодных и горячих напитков разнообразного ассортимента	Приготовление, оформление и отпуск горячих напитков (шоколад со взбитыми сливками, сбитень).	6	3
	Приготовление, оформление и отпуск холодных напитков (напиток апельсиновый, кисель клюквенный).	6	3
ПМ.05. Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий.		144	
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, оформлению и подготовке к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента. Расчет необходимого сырья, инвентаря, инструментов, посуды и оборудования.	6	2
МДК. 05.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий		138	
Раздел модуля 2. Приготовление и подготовка к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных, кондитерских изделий	Приготовление и подготовка к использованию, хранение отделочных полуфабрикатов из карамели (изомальта).	6	2
	Приготовление и подготовка к использованию, хранение отделочных полуфабрикатов из шоколада.	6	2
	Приготовление и подготовка к использованию, хранение отделочных полуфабрикатов из карамели (изомальта).	6	2
	Приготовление и подготовка к использованию, хранение отделочных полуфабрикатов из марципана, мастики.	6	2
	Приготовление и подготовка к использованию, хранению отделочных полуфабрикатов: сиропа, крошки, помадки.	6	2
	Приготовление и подготовка к использованию, хранению отделочных полуфабрикатов: крем сливочный, белковый заварной, заварной, бета крем, ганаш, глянсаж.	6	2

Раздел модуля 3. Изготовление, творческое оформление, подготовка к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента	Изготовление и подготовка к использованию, хранение хлебобулочных изделий дрожжевого теста.	6	3
	Изготовление и подготовка к использованию, хранение 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 ручной сборки).	6	3
	Изготовление, оформление, подготовка к реализации кондитерских изделий (конфеты нарезные).	6	3
	Изготовление, оформление, подготовка к реализации кондитерских изделий (конфеты отсадочные).	6	3
	Изготовление, оформление, подготовка к реализации кондитерских изделий (конфеты для перекуса).	6	3
	Изготовление, оформление, подготовка к реализации кондитерских изделий (пряничные изделия).	6	3
Раздел модуля 5. Изготовление, творческое оформление, подготовка к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента	Изготовление, оформление, подготовка к реализации кондитерских изделий (пирожные нарезные).	6	3
	Изготовление, оформление, подготовка к реализации кондитерских изделий (пирожных нарезных).	6	3
	Изготовление, оформление, подготовка к реализации кондитерских изделий: пирожных штучных на основе заварного, песочного полуфабриката.	6	3
	Изготовление, оформление, подготовка к реализации кондитерских изделий: пирожных мини и птифур.	6	3
	Изготовление, оформление, подготовка к реализации кондитерских изделий: пирожных мини и птифур.	6	3
	Изготовление, оформление, подготовка к реализации кондитерских изделий: тортов бисквитных.	6	3
	Изготовление, оформление, подготовка к реализации кондитерских изделий: тортов шоколадных.	6	3
	Изготовление, оформление, подготовка к реализации кондитерских изделий: тортов воздушно-ореховых.	6	3
	Изготовление, оформление, подготовка к реализации кондитерских изделий: тортов муссовых- фруктовых.	6	3

	Изготовление, оформление, подготовка к реализации кондитерских изделий: тортов муссовых – фруктовых.	6	3
ПМ.06. Приготовление кулинарной и кондитерской продукции региональной кухни.		72	
МДК.06.01 Процессы приготовления, оформления и презентации кулинарной и кондитерской продукции региональной кухни разнообразного ассортимента			
Раздел модуля 1. Организация процессов приготовления, оформления и презентации кулинарной продукции региональной кухни разнообразного ассортимента	Приготовление, оформление и отпуск блюд: вегетарианская закуска, холодного блюда из птицы, консоме из птицы.	6	3
	Приготовление, оформление и отпуск блюд: соус бешамель, майонез, горячее блюда - птица, горячее блюдо мясо	6	3
	Приготовление, оформление и отпуск блюд: закуска- ово- лакто из рыбы, паста с морепродуктами, горячее блюдо из рыбы.	6	3
	Приготовление, оформление и отпуск блюд: холодная закуска-паштет из куриной печени, горячее блюдо из мяса, десерт – заварное пирожное с лимонным курдом	6	3
	Приготовление, оформление и отпуск блюд: холодная закуска – грибной дюксель в гелевой оболочке, горячая закуска -равиоли с начинкой из рыбы, десерт- тыквенный бисквит с соусом и гарниром.	6	3
	Приготовление, оформление и отпуск блюд: веганская закуска-Amuse bouche, холодное блюдо из птицы- рулет, горячее блюдо из мясо бифштекс рубленый с двумя гарнирами и соусом.	6	3
	Приготовление, оформление и отпуск блюд: Finger Food на основе теста собственного приготовления, фингер фуд с морепродуктами, горячее блюдо из птицы котлета по киевски, десерт «Павлова» с соусом и гарниром	6	3
Раздел модуля 2. Организация процессов приготовления, оформления и презентации кондитерской продукции региональной кухни разнообразного ассортимента	Приготовление, оформление и отпуск блюд: холодное блюдо из птицы – мусс с гарниром и соусом, горячее блюдо – морепродукты, десерт сырники, панкейки	6	3
	Приготовление, оформление и отпуск блюд: Finger Food на основе теста собственного приготовления, фингер фуд с куриной печенью, горячее блюдо из рыбы, суп-пюре из разных овощей с гренками.	6	3
	Приготовление, оформление и отпуск блюд: горячая закуска - равиоли с грибной начинкой, консоме из птицы, десерт- пирожное « Наполеон» с заварным кремом.	6	3

	Приготовление, оформление и отпуск блюд: холодное блюдо из рыбы, тыквенный крем- суп, десерт с двумя гарнирами и соусом	6	3
	Приготовление, оформление и отпуск блюд: Finger Food на основе теста собственного приготовления, фингер фуд с творожным сыром, горячее блюдо – рыба, десерт - пирожное муссовое с гарниром и соусом	6	3
	Всего часов:	576	

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация рабочей программы учебной практики предполагает наличие учебно-производственных мастерских, лабораторий:

Учебный кулинарный цех №1 (СП-3)

Учебный кулинарный цех №2 (СП-3)

Учебный кондитерский цех №1 (СП-3)

Учебный кондитерский цех №2 (СП-3)

Учебно-производственная мастерская «Технология продукции общественного питания» ресурсного центра МФЦПК

1. Оборудование: весы электронные, плиты 4-конфорочные, блендер, микроволновая печь, мясорубка, столы производственные, гриль, кофемолка, столы технологические, фритюрница, чайник (термопот), холодильные шкафы, тестомесильная машина, взбивальная машина, пароконвектомат, пекарский шкаф.

2. Инструменты и приспособления: набор кастрюль, миски разные, молотки отбивные, наборы ножей, ситейники, супницы разные, скалки, формочки для выпечки, противни, кастрюли, кондитерские насадки, мешки, столовая посуда.

3. Средства обучения: компьютеры, проектор, экран.

4.2. Общие требования к организации образовательного процесса

Учебная практика проводится мастерами производственного обучения и/или преподавателями профессионального цикла.

рассредоточено

4.3. Кадровое обеспечение образовательного процесса

Мастера производственного обучения, осуществляющие руководство учебной 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 в 3 года.

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.

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. 6.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 ГОСТ Р ИСО 22000-2007 для индустрии питания. [Электронный ресурс] – Режим доступа: <http://www.consultant.ru/document>

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. Сеницына, А. В. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента: учебник для СПО / А. В. Сеницына, Е. И. Соколова. – 4-е изд., стер. – Москва: Академия, 2019. – 304 с. : ил., табл. – (Профессиональное образование).

5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

Контроль и оценка результатов освоения учебной практики осуществляется руководителем практики в процессе проведения учебных занятий, самостоятельного выполнения обучающимися заданий, выполнения практических проверочных работ. В результате освоения учебной практики в рамках профессиональных модулей обучающиеся проходят аттестацию в форме дифференцированного зачета

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	Демонстрация умений к подготовке, уборке рабочего места повара при выполнении работ по обработке, нарезке, формовке традиционных видов овощей, грибов, обработке рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи.	Экспертная оценка выполнения практической работы
	Демонстрация умений в подборе, подготовке к работе, проверке технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов	Устный опрос
	Демонстрация умений в подготовке рабочего места для порционирования (комплектовании), упаковки на вынос готовых полуфабрикатов	Тестирование
	Демонстрация умений в подготовке сырья (традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи) других расходных материалов	Экспертная оценка выполнения практической работы
ПК 1.2. Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, домашней птицы, дичи	Демонстрация умений безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов	Экспертная оценка выполнения практической работы
	Демонстрация умений при обработке различными методами, подготовке традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи.	Устный опрос
	Демонстрация знаний утилизация отходов, упаковке, складировании неиспользованного сырья, пищевых продуктов	Экспертная оценка выполнения практической работы
	Демонстрация умений при хранении обработанных овощей, грибов, рыбы, мяса, домашней птицы, дичи.	Экспертная оценка выполнения практической работы

ПК 1.3. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья	Демонстрация умений в приготовлении полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья, мяса, птицы, дичи разнообразного ассортимента, в том числе региональных	Экспертная оценка выполнения практической работы
	Демонстрация умений в подготовке рабочего места для порционирования (комплектования), упаковки на вынос, хранение полуфабрикатов	Устный опрос
	Демонстрация умений при подведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос.	Экспертная оценка выполнения практической работы
ПК 1.4. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи	Демонстрация умений при приготовлении полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья, мяса, птицы, дичи разнообразного ассортимента, в том числе региональных	Экспертная оценка выполнения практической работы
	Демонстрация при порционировании (комплектование), упаковка на вынос, хранение полуфабрикатов.	Устный опрос
	Демонстрация умений при ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос.	Экспертная оценка выполнения практической работы
	Демонстрация при взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи.	Экспертная оценка выполнения практической работы
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	Демонстрация умений в подготовке, уборке рабочего места повара при выполнении работ по приготовлению горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	Анализ практической деятельности;
	Демонстрация умений в подготовке рабочего места для порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок.	Анализ практической деятельности;
	Демонстрация умений при подготовке к использованию обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, других расходных материалов	Экспертная оценка;
ПК 2.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента	Демонстрация умений при подготовке основных продуктов и дополнительных ингредиентов.	Анализ практической деятельности;
	Демонстрация умений при приготовлении бульонов, отваров.	Анализ практической деятельности;
	Демонстрация умений при хранении, отпуске бульонов, отваров.	Анализ практической деятельности;
ПК 2.3. Осуществлять приготовление, творческое	Демонстрация умений в подготовке основных продуктов и дополнительных	Анализ практической

оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента	ингредиентов	деятельности;
	Демонстрация умений в приготовлении супов разнообразного ассортимента, в том числе региональных блюд	Анализ практической деятельности;
	Демонстрация умений в хранении, отпуске супов	Анализ практической деятельности;
	Демонстрация умений в ведение. Расчеты с потребителями при отпуске продукции на вынос;	Анализ практической деятельности;
	Демонстрация умений во взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи	Анализ практической деятельности;
ПК 2.4. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента	Демонстрация умений в подготовке основных продуктов и дополнительных ингредиентов	Анализ практической деятельности;
	Демонстрация умений при приготовлении соусных полуфабрикатов	Анализ практической деятельности;
	Демонстрация знаний в приготовлении соусов	Анализ практической деятельности;
	Демонстрация умений в хранении соусов, порционировании соусов на раздаче	Анализ практической деятельности;
ПК 2.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента	Демонстрация умений в подготовке основных продуктов и дополнительных ингредиентов	Анализ практической деятельности;
	Демонстрация умений в приготовлении блюд и гарниров из овощей и грибов	Анализ практической деятельности;
	Демонстрация умений в приготовлении блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий	Анализ практической деятельности;
	Демонстрация умений в хранении, отпуске блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента	Анализ практической деятельности;
	Демонстрация умений в ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос;	Анализ практической деятельности;
	Демонстрация умений во взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи	Анализ практической деятельности;
ПК 2.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки	Демонстрация умений в подготовке основных продуктов и дополнительных ингредиентов	Анализ практической деятельности;
	Демонстрация умений в приготовлении горячих блюд, кулинарных изделий и закусок из яиц,	Анализ практической деятельности;
	Демонстрация умений в приготовлении горячих блюд, кулинарных изделий и закусок из творога, сыра	Анализ практической деятельности;
	Демонстрация умений в приготовлении горячих блюд, кулинарных изделий из муки	Анализ практической

		деятельности;
	Демонстрация умений в хранении, отпуске блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента	Анализ практической деятельности;
	Демонстрация умений в ведение расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос;	Анализ практической деятельности;
	Демонстрация умений во взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи	Анализ практической деятельности;
ПК 2.7. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента	Демонстрация умений в подготовке основных продуктов и дополнительных ингредиентов	Анализ практической деятельности;
	Демонстрация умений в приготовлении горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента	Анализ практической деятельности;
	Демонстрация умений в хранении, отпуске горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента	Анализ практической деятельности;
	Демонстрация умений в ведение расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос;	Анализ практической деятельности;
	Демонстрация умений во взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи	Анализ практической деятельности;
ПК 2.8. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента	Демонстрация умений в подготовке основных продуктов и дополнительных ингредиентов	Анализ практической деятельности;
	Демонстрация умений в приготовлении горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика	Анализ практической деятельности;
	Демонстрация умений в хранении, отпуске горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента	Анализ практической деятельности;
	Демонстрация умений в ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос	Анализ практической деятельности;
	Демонстрация умений во взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи	Анализ практической деятельности;
ПК 3.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами	Демонстрация умений при подготовке, уборке рабочего места повара при выполнении работ по приготовлению холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	Анализ практической деятельности;
	Демонстрация умений в подборе, подготовке к работе, проверке технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных	Анализ практической деятельности;

	приборов	
	Демонстрация умений в подготовке рабочего места для порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	Анализ практической деятельности;
	Демонстрация умений в подготовке к использованию обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, других расходных материалов	Анализ практической деятельности;
ПК 3.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента	Демонстрация умений в подготовке основных продуктов и дополнительных ингредиентов	Анализ практической деятельности;
	Демонстрация умений в приготовлении холодных соусов и заправок	Анализ практической деятельности;
	Демонстрация умений в хранении соусов, порционировании соусов на раздаче	Анализ практической деятельности;
ПК 3.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента	Демонстрация умений в подготовке основных продуктов и дополнительных ингредиентов	Анализ практической деятельности;
	Демонстрация умений в приготовлении салатов разнообразного ассортимента	Анализ практической деятельности;
	Демонстрация умений в хранении, отпуске салатов разнообразного ассортимента	Анализ практической деятельности;
	Демонстрация умений в ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос;	Анализ практической деятельности;
	Демонстрация умений в взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/ раздачи	Анализ практической деятельности;
ПК 3.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, холодных закусок разнообразного ассортимента	Демонстрация умений в подготовке основных продуктов и дополнительных ингредиентов	Анализ практической деятельности;
	Демонстрация умений в приготовлении бутербродов, холодных закусок разнообразного ассортимента	Анализ практической деятельности;
	Демонстрация умений в хранении, отпуске бутербродов, холодных закусок разнообразного ассортимента	Анализ практической деятельности;
	Демонстрация умений в ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос;	Анализ практической деятельности;
	Демонстрация умений в взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи	Анализ практической деятельности;
ПК 3.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья	Демонстрация умений в подготовке основных продуктов и дополнительных ингредиентов	Анализ практической деятельности;
	Демонстрация умений в приготовлении холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента	Анализ практической деятельности;

разнообразного ассортимента	Демонстрация умений в хранении, отпуске холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента	Анализ практической деятельности;
	Демонстрация умений в ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос	Анализ практической деятельности;
	Демонстрация умений в взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи	Анализ практической деятельности;
ПК 3.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента	Демонстрация умений в подготовке основных продуктов и дополнительных ингредиентов	Анализ практической деятельности;
	Демонстрация умений в приготовлении холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента	Анализ практической деятельности;
	Демонстрация умений в хранении, отпуске холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента	Анализ практической деятельности;
	Демонстрация умений в ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос;	Анализ практической деятельности;
	Демонстрация умений в взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи	Анализ практической деятельности;
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	Демонстрация навыков в подготовке, уборке рабочего места повара при выполнении работ по приготовлению холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков	Анализ практической деятельности;
	Демонстрация навыков в подборе, подготовке к работе, проверке технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов (комплектования), упаковки на вынос готовых холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков	Анализ практической деятельности;
	Демонстрация навыков в подготовке к использованию обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, других расходных материалов	Анализ практической деятельности;
ПК 4.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента	Демонстрация навыков в подготовке основных продуктов и дополнительных ингредиентов	Анализ практической деятельности;
	Демонстрация навыков в приготовлении холодных сладких блюд, десертов	Анализ практической деятельности;
	Демонстрация навыков в хранении, отпуске холодных сладких блюд, десертов	Анализ практической деятельности;
	Демонстрация навыков в ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на	Анализ практической

	вынос;	деятельности;
	Демонстрация навыков во взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи	Анализ практической деятельности;
ПК 4.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента	Демонстрация навыков в подготовке основных продуктов и дополнительных ингредиентов	Анализ практической деятельности;
	Демонстрация навыков в приготовлении горячих сладких блюд, десертов	Анализ практической деятельности;
	Демонстрация навыков в хранении, отпуске горячих сладких блюд, десертов	Анализ практической деятельности;
	Демонстрация навыков в ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос;	Анализ практической деятельности;
	Демонстрация навыков во взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи	Анализ практической деятельности;
ПК 4.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента	Демонстрация навыков в подготовке основных продуктов и дополнительных ингредиентов	Анализ практической деятельности;
	Демонстрация навыков в приготовлении холодных напитков	Анализ практической деятельности;
	Демонстрация навыков в хранении, отпуске холодных напитков	Анализ практической деятельности;
	Демонстрация навыков в ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос.	Анализ практической деятельности;
	Демонстрация навыков во взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи	Анализ практической деятельности;
ПК 4.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента	Демонстрация навыков в подготовке основных продуктов и дополнительных ингредиентов	Анализ практической деятельности;
	Демонстрация навыков в приготовлении горячих напитков	Анализ практической деятельности;
	Демонстрация навыков в хранении, отпуск горячих напитков	Анализ практической деятельности;
	Демонстрация навыков в ведении расчетов с Потребителями при отпуске продукции на вынос;	Анализ практической деятельности;
	Демонстрация навыков во взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи	Анализ практической деятельности;
ПК 5.1. Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и	Демонстрация навыков в подготовке, уборке рабочего места кондитера при выполнении работ по изготовлению хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	Экспертная оценка выполнения практической работы
	Демонстрация навыков в подборке, подготовке к работе, проверке	Экспертная оценка

регламентами	технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов	выполнения практической работы
	Демонстрация навыков в подготовке рабочего места для порционирования (комплектования), отпуска, упаковки на вынос готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	Экспертная оценка выполнения практической работы
	Демонстрация навыков в упаковке и складировании пищевых продуктов, других расходных материалов, используемых в изготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий или оставшихся после их приготовления	Экспертная оценка выполнения практической работы
ПК 5.2. Осуществлять приготовление и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.	Демонстрация навыков в подготовке основных продуктов и дополнительных ингредиентов	Экспертная оценка выполнения практической работы
	Демонстрация навыков в приготовлении отделочных полуфабрикатов	Тестирование
	Демонстрация навыков в хранении отделочных полуфабрикатов	Экспертная оценка выполнения практической работы
ПК 5.3. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента	Демонстрация навыков в подготовке основных продуктов и дополнительных ингредиентов	Экспертная оценка выполнения практической работы
	Демонстрация навыков в приготовлении хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента	Экспертная оценка выполнения практической работы
	Демонстрация навыков в хранении, отпуске, упаковке на вынос хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента	Экспертная оценка выполнения практической работы
	Демонстрация навыков в ведение расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос;	Экспертная оценка выполнения практической работы
	Демонстрация навыков в взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи	Экспертная оценка выполнения практической работы
ПК 5.4. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных	Демонстрация навыков в подготовке основных продуктов и дополнительных ингредиентов	Тестирование
	Демонстрация навыков в приготовление	Экспертная

кондитерских изделий разнообразного ассортимента	мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	оценка выполнения практической работы
	Демонстрация навыков в хранении, отпуске, упаковке на вынос мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	Тестирование
	Демонстрация навыков в ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос;	Экспертная оценка выполнения практической работы
	Демонстрация навыков во взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи	Устный опрос
ПК 5.5. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента	Демонстрация навыков в подготовке основных продуктов и дополнительных ингредиентов	Тестирование
	Демонстрация навыков в приготовлении мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	Экспертная оценка выполнения практической работы
	Демонстрация навыков в хранении, отпуске, упаковке на вынос мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	Тестирование
	Демонстрация навыков в ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос;	Экспертная оценка выполнения практической работы
	Демонстрация навыков во взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи	Экспертная оценка выполнения практической работы
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	Демонстрация навыков в подготовке основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом региональной кухни	Тестирование
	Демонстрация навыков в приготовлении мучных кондитерских изделий региональной кухни	Экспертная оценка выполнения практической работы
	Демонстрация навыков во взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи	Экспертная оценка выполнения практической работы

ПК 6.2 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации продукции региональной кухни разнообразного ассортимента	Демонстрация навыков в подготовке основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом региональной кухни	Тестирование
	Демонстрация навыков в приготовлении блюд, мучных кондитерских изделий региональной кухни	Экспертная оценка выполнения практической работы
	Демонстрация навыков в взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи	Экспертная оценка выполнения практической работы

Кроме того, в результате прохождения учебной практики у студентов происходит формирование следующих общих компетенций:

Результаты (освоенные общие компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ОК. 01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам	Распознавание сложных проблемные ситуации в различных контекстах. Проведение анализа сложных ситуаций при решении профессиональных задач. Определение этапов решения задачи. Определение потребности в информации. Выделение всех возможных источников нужных ресурсов, в том числе неочевидных. Разработка детального плана действий. Оценка рисков на каждом шагу. Оценивает плюсы и минусы полученного результата, своего плана и его реализации, предлагает критерии оценки и рекомендации по улучшению плана.	Экспертное наблюдении оценка на практических занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практике.
ОК. 02 Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности	Планирование информационного поиска из широкого набора источников, необходимого для выполнения профессиональных задач. Проведение анализа полученной информации, выделяет в ней главные аспекты. Структурировать отобранную информацию в	Анализ действий обучающихся в ходе самостоятельной работы

	соответствии с параметрами поиска. Интерпретация полученной информации в контексте профессиональной деятельности	
ОК.03 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.	Использование актуальной нормативно-правовой документацию по профессии (специальности). Применение современной научной профессиональной терминологии. Определение траектории профессионального развития и самообразования.	Наблюдение за действиями обучающегося в ходе учебной практики, в процессе решения смоделированных задач и ситуаций
ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами	Участие в деловом общении для эффективного решения деловых задач Планирование профессиональной деятельности	Анализ действий обучающихся в процессе практического обучения, результатов самостоятельной работы
ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста	Грамотно устно и письменно излагать свои мысли по профессиональной тематике на государственном языке Проявление толерантности в рабочем коллективе	Наблюдение за действиями обучающегося в ходе учебной практики
ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей	Понимать значимость своей профессии (специальности) Демонстрация поведения на основе общечеловеческих ценностей.	Анализ действий обучающихся при решении нестандартных задач и смоделированных ситуаций, в ходе деловой игры, учебной практики
ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.	Соблюдение правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности. Обеспечивать ресурсосбережение на рабочем месте.	Оценка качественных достижений в профессиональной внеучебной (самостоятельной) деятельности обучающихся.
ОК. 08 Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержание необходимого уровня физической подготовленности	использование физкультурно-оздоровительной деятельности для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей; применение рациональных приемов двигательных функций в профессиональной деятельности; пользование средствами профилактики перенапряжения характерными для данной профессии.	Оценка уровня ориентированности для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержание необходимого уровня физической подготовленности в ходе выполнения прохождения учебной практики
ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.	Применение средств информатизации информационных технологий	Оценка уровня ориентированности в современных технологиях

	для реализации профессиональной деятельности.	профессиональной деятельности в ходе выполнения прохождения учебной практики
ОК.10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке	Применение профессиональной деятельности инструкций на государственном и иностранном языке.	Анализ действий обучающихся при использовании профессиональной документации в ходе учебной практики
ОК 11. Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере	Ведение общения на профессиональные темы.	Оценка основ предпринимательской деятельности; основ финансовой грамотности; правила разработки бизнес-планов; порядок выстраивания презентации; кредитные банковские продукты