

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

**ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ**

Сертификат 008EF3805BA11A38797AB154D9BA5C3F7B

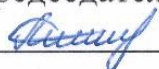
Действителен с 14.08.2025 по 07.11.2026

Владелец Петрова Лилия Владимировна

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

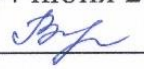
ПРОФЕССИЯ 43.01.09 Повар, кондитер

2025 г.

ОДОБРЕНА
методической комиссией
преподавателей профессионального
цикла и мастеров производственного
обучения
протокол №11 от 03 июня 2025 г.
Председатель МК
 Л.А. Мирошникова

Заместитель директора по учебно-
производственной работе
О.С. Соколова
04 июня 2025 г.



ОДОБРЕНА
методическим советом техникума
протокол №5 от 04 июня 2025 г.
Председатель  В.А. Гулянская

Дата актуализации	Результаты актуализации	Подпись разработчика

Рабочая программа учебной практики разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта (далее – ФГОС) по профессии среднего профессионального образования (далее СПО) 43.01.09 Повар, кондитер, утвержден приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 09 декабря 2016 года № 1569, зарегистрирован в Министерстве юстиции РФ 22 декабря 2016 г. Регистрационный № 44898

Рабочая программа учебной практики составлена с учетом ПООП среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

Профессиональные стандарты:

Приказ Минтруда России от 07.09.2015г. N 597н «Об утверждении профессионального стандарта «Кондитер» (Зарегистрировано в Минюсте России 21.09.2015 N 38940);

Приказ Минтруда России от 8.09.2015г. N 610н «Об утверждении профессионального стандарта «Повар» (Зарегистрировано в Минюсте России 29 сентября 2015 г. N 39023).

Организация-разработчик: Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Ростовской области «Тагинский казачий кадетский техникум» (далее - ГБПОУ РО «ТККТ»)

Разработчики: Л.А. Мирошникова - мастер производственного обучения государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения Ростовской области «Тагинский казачий кадетский техникум»,
Н.В.Некрылова - преподаватель государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения Ростовской области «Тагинский казачий кадетский техникум»

РЕЦЕНЗЕНТ: С.В. Галоян, индивидуальный предприниматель (ИП Галоян Саргис Вилгенович)

Содержание:

1. Паспорт программы учебной практики	4
2. Результаты освоения программы учебной практики	5
3. Тематический план и содержание учебной практики	17
4. Условия реализации программы учебной практики	47
5. Контроль и оценка результатов освоения учебной практики	55

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

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

- 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;

Рабочая программа учебной практики может быть использована при профессиональной подготовке по профессии 16675 Повар, 12901 Кондитер в соответствии с Приложением № 1 к лицензии серии 61 № 0003214 от 19 августа 2015 № 5566.

1.2. Цели и задачи учебной практики

Цели:

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

Задачи:

- формирование умений выполнять весь комплекс работ по приготовлению пищи на предприятиях общественного питания;
- воспитание высокой культуры, трудолюбия, аккуратности при выполнении операций технологического процесса по приготовлению пищи;

- развитие интереса в области пищевой промышленности и общественного питания; способностей анализировать и сравнивать производственные ситуации; быстроты мышления и принятия решений.

1.3. Количество часов на освоение рабочей программы учебной практики:

- Всего 756 часов, 21 неделя в том числе:
- В рамках освоения ПМ. 01 - 72 часа
- В рамках освоения ПМ. 02- 288 часов
- В рамках освоения ПМ. 03 - 108 часа
- В рамках освоения ПМ. 04 - 72 часа
- В рамках освоения ПМ. 05 - 216 часов

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

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

- 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;

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

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

Основной вид деятельности (ВД)	Профессиональные компетенции (ПК)	Требования к знаниям, умениям, практическому опыту
Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента	ПК1.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами ПК1.2. Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика ПК 1.3. Проводить приготовление и подготовку к реализации полу-	знать: - требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания; - виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и правила ухода за ним; - требования к качеству, условиям и срокам хранения овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, птицы, дичи, полуфабрикатов из них; - рецептуры, методы обработки сырья, приготовления полуфабрикатов; - способы сокращения потерь при обработке сырья и приготовлении полуфабрикатов. уметь: - подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами; - соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости,

	фабрикатов 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	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. 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 (комплектровании), упаковке на вынос, хранении полуфабрикатов разнообразного ассортимента; - ведении расчетов с потребителями.
Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	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.	знать: - требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания; - виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; - ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условиям

	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.	и срокам хранения, методы приготовления, варианты оформления и подачи супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе региональных; нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении; правила и способы сервировки стола, презентации супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок. 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. иметь практический опыт в: подготовке, уборке рабочего места, выборе, подготовке к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;
--	---	--

	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	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, 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 холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	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.	знать: - требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания; - виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; - ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения, методы приготовления, варианты оформления и подачи салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных; - нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении; - правила и способы сервировки стола, презентации салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных. 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;
---	--	--

	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента ПК 3.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента ПК 3.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента	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. 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, складировании неиспользованных продуктов; порционировании (комплектовании), упаковке на вынос, хранении с учетом требований к безопасности готовой продукции; ведении расчетов с потребителями.
Приготовление,	ПК 4.1. Подготавливать рабочее место,	знать:

оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков различного ассортимента	оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков различного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами. ПК 4.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов различного ассортимента ПК 4.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих сладких блюд, десертов различного ассортимента ПК 4.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных	требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания; виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; ассортимент, требования к качеству, условиям и срокам хранения, рецептуры, методы приготовления, варианты оформления и подачи холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков, в том числе региональных; нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении и хранении; правила и способы сервировки стола, презентации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков различного ассортимента, в том числе региональных. уметь: рационально организовывать, проводить уборку рабочего места повара, 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 пригото-
---	--	---

	напитков разнообразного ассортимента ПК 4.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента	ления, 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; 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, 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, муч-	ПК 5.1. Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в	знать: требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания;

ных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	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,	виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; методы подготовки сырья, продуктов, приготовления теста, отделочных полуфабрикатов, формовки, варианты оформления, правила и способы презентации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе региональных; правила применения ароматических, красящих веществ, сухих смесей и готовых отделочных полуфабрикатов промышленного производства; способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении; 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,
---	---	--

	творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента	отделочных полуфабрикатов, формования, выпечки, отделки хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; хранить, порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос готовые изделия с учетом требований к безопасности; 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.
--	---	--

В результате прохождения учебной практики обучающейся должен владеть следующими общими компетенциями:

Код ОК	Наименование результата обучения профессии
ОК 1.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам
ОК 2.	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности
ОК 3.	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие
ОК 4.	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами
ОК 5.	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста
ОК 6.	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей
ОК 7.	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях
ОК 8.	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности
ОК 9.	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности
ОК 10.	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке
ОК 11.	Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере

3. ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

3.1. Объем и сроки освоения программы учебной практики

Коды формируемых компетенций	Наименование профессионального модуля	Объем времени, отведенный на практику (в неделях, часах)	Сроки проведения
ПК 1.1 – 1.4	ПМ 01. Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента	72(2нед)	3семестр
ПК 2.1- 2.8	ПМ 02. Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	108(3нед) 180(5 нед)	3семестр 4 семестр
ПК 3.1 – 3.6	ПМ 03 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	36(1нед) 72 (2 нед)	4 семестр 5 семестр

ПК 4.1 -4.5	ПМ 04. Приготовление, оформление и подго- товка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десер- тов, напитков разно- образного ассорти- мента	72(2нед)	5 семестр
ПК 5.1 – 5.5	ПМ 05. Приготовление, оформление и подго- товка к реализации хлебобулочных, муч- ных кондитерских изделий разнообраз- ного ассортимента	216 (6нед)	6 семестр
ВСЕГО	756 часа/21 неделя		

3.2. Содержание учебной практики

Код ПК	Код и наименования профессиональных модулей	Кол-во часов по ПМ	Виды работ	Наименование тем учебной практики	Кол-во часов по темам
1	2	3	4	5	6
ПК 1.1. – 1.4.	ПМ. 01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента	72	1. Оценивать наличие, проверять годность традиционных видов овощей, плодов и грибов, пряностей, приправ органолептическим способом. Оценивать наличие, проверять качество живой, охлажденной и мороженой, а также соленой рыбы, нерыбного водного сырья. Оценивать наличие, проверять качество говяжьих четвертин, телячьих и свиных полу туш, туш баранины перед разделкой, крупнокусковых полуфабрикатов из мяса, мясных субпродуктов, домашней птицы, дичи, кролика перед обработкой. 2. Обрабатывать различными способами с учетом рационального использования сырья, материалов, других ресурсов традиционные виды овощей, плодов и грибов (вручную и механическим способом). Владеть приемами минимизации отходов при обработке сырья.	Раздел модуля 2. Обработка сырья и приготовление полуфабрикатов из него Тема 1.2.1 Обработка сырья из овощей и грибов и приготовление полуфабрикатов Тема 1.2.2 Обработка сырья из рыбы и нерыбного водного сырья, приготовление полуфабрикатов Тема 1.2.3 Обработка сырья из мяса и мясных продуктов, приготовление полуфабрикатов Тема 1.2.4 Обработка сырья из домашней птицы, дичи, кролика и приготовление полуфабрикатов	66 18 12 24 12

		3. Размораживать мороженую потрошенную и непотрошеную рыбу, полуфабрикаты промышленного производства, нерыбное водное сырье. Обрабатывать различными методами рыбу с костным скелетом (чешуйчатую, бесчешуйчатую, округлой и плоской формы). 4. Размораживать, обрабатывать, подготавливать различными способами мясо, мясные продукты, полуфабрикаты, домашнюю птицу, дичь, кролика 5. Измельчать пряности и приправы вручную и механическим способом. 6. Готовить полуфабрикаты из рыбы с костным скелетом для варки, припускания, жарки (основным способом, на гриле, во фритюре), тушения и запекания: целая тушка с головой, целая без головы; порционные куски обработанной рыбы плоской и округлой формы (стейки, кругляши, порционные куски не пластованной рыбы); порционные куски из различных видов филе; полуфабрикаты «медальон», «бабочка» из пластованной рыбы; полуфабрикаты из рыбной котлетной массы (рулет, котлеты, биточки, фрикадельки и др.). 7. Готовить полуфабрикаты из мяса, мясных продуктов крупнокусковые, порционные, мелкокусковые.	Дифференцированный зачет	6
--	--	--	--------------------------	---

		8. Проводить заправку тушек домашней птицы, дичи, подготовку к последующей тепловой обработке. 9. Готовить порционные и мелкокусковые полуфабрикаты из домашней птицы, дичи, кролика. 10. Нарезать вручную и механическим способом различными формами, подготавливать к фаршированию традиционные виды овощей, плодов и грибов. 11. Готовить полуфабрикаты из мясной рубленой массы с хлебом и без. 12. Оценивать качество обработанных овощей, плодов и грибов, рыбы, мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика органолептическим способом; 13. Охлаждать, замораживать, вакуумировать обработанные овощи, плоды и грибы, полуфабрикаты из рыбы, мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика. 14. Хранить обработанные овощи, плоды и грибы, предохранять от потемнения обработанные овощи и грибы, удалять излишнюю горечь. 15. Хранить обработанную рыбу, мясо, мясные продукты, домашнюю птицу, дичь, кролика и полуфабрикаты из них в охлажденном и замороженном виде.		
--	--	---	--	--

			16. Порционировать (комплектовать) обработанное сырье, полуфабрикаты из него. Упаковывать на вынос или для транспортирования. Изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода полуфабрикатов. Осуществлять взаимозаменяемость продуктов в процессе приготовления полуфабрикатов с учетом принятых норм взаимозаменяемости		
ПК 2.1.- ПК 2.8.	ПМ.02 Приготовление оформления и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	288	1. Оценка наличия, выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил. 2. Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок. 3. Проверка соответствия количества и качества поступивших продуктов накладной. 4. Выбор, подготовка пряностей, приправ, специй (вручную и механическим способом) с учетом их сочетаемости с основным продуктом. 5. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки,	Раздел модуля 2. Приготовление и подготовка к реализации горячих супов разнообразного ассортимента Тема 2.2.1 Приготовление и творческое оформление супов Раздел модуля 3. Приготовление и подготовка к реализации горячих соусов разнообразного ассортимента Тема 2.3.1 Приготовление и творческое оформление соусов Раздел модуля 4. Приготовление и подготовка к реализации блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделий	48 48 24 24 36

		особенностями заказа, сезонностью. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода блюд, кулинарных изделий, закусок.	Тема 2.4.1 Приготовление и творческое оформление блюд и гарниров из овощей, грибов	24
		6. Выбор, применение, комбинирование методов приготовления супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа.	Тема 2.4.2 Приготовление и творческое оформление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий	12
		7. Приготовление, оформление супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных, с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции.	Раздел модуля 5. Приготовление и подготовка к реализации блюд из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента	66
		8. Выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда.	Тема 2.5.1 Приготовление и творческое оформление блюд из яиц, творога, сыра	30
		9. Оценка качества готовых супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок перед отпуском, упаковкой на вынос.	Тема 2.5.1 Приготовление и творческое оформление блюд из муки разнообразного ассортимента	36
			Раздел модуля 6. Приготовление и подготовка к реализации блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента	42
			Тема 2.6.1 Приготовление и творческое оформление блюд и закусок из	42

		10. Хранение с учетом температуры подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок на раздаче. 11. Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление супов, горячих блюд, кулинарных изделий и закусок для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. 12. Охлаждение и замораживание готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, полуфабрикатов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов. 13. Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения. 14. Разогрев охлажденных, замороженных готовых блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом требований к безопасности готовой продукции. 15. Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок на вынос и для транспортирования.	рыбы и нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента Раздел модуля 7. Приготовление и подготовка к реализации блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента Тема 2.7.1 Приготовление и творческое оформление блюд и закусок из мяса мясных продуктов Тема 2.7.1 Приготовление и творческое оформление блюд и закусок из домашней птицы, дичи, кролика Дифференцированный зачет	66 30 36 6
--	--	---	---	--

		16. Расчет стоимости супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок. 17. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос (при прохождении учебной практики в условиях организации питания). 18. Выбор, рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с инструкциями и регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда), стандартами чистоты. 19. Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты: мытье вручную и в посудомоечной машине, чистка и раскладывание на хранение кухонной посуды и производственного инвентаря в соответствии со стандартами чистоты		
--	--	--	--	--

ПК3.1.- ПК 3.6.	ПМ. 03 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	108	1. Оценка качества, безопасности и соответствия основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним технологическим требованиям к бутербродам, салатов и простых холодных блюд и закусок. Подготовка их к использованию. 2. Организация рабочего места повара, подбор производственного технологического оборудования, инвентаря, инструментов и методы безопасного использования их при выполнении следующих действий: взвешивания/измерения, нарезки вручную и на слайсере, измельчении, смешивании, прослаивании, порционировании, фаршировании, взбивании, настаивании, запекании, варке, заливании желе. Поддержание рабочего места в соответствии с санитарно-гигиеническими требованиями 3. Использование различных технологий приготовления бутербродов, салатов и простых холодных блюд и закусок с учетом качества и требований к безопасности готовой продукции, соблюдая технологические санитарно-гигиенические режимы. 4. Определение степени готовности основных холодных блюд и закусок, определение достаточности специй в салатах, доведение до вкуса, подготовке бутербродов, салатов	Раздел модуля 2. Приготовление и подготовка к реализации бутербродов, салатов, холодных блюд и закусок разнообразного ассортимента Тема 3.2.1 Приготовление, подготовка к реализации холодных соусов, салатных заправок Тема 3.2.2 Приготовление, подготовка к реализации салатов разнообразного ассортимента Тема 3.2.3 Приготовление, подготовка к реализации бутербродов, холодных закусок разнообразного ассортимента Тема 3.2.4 Приготовление, подготовка к реализации холодных блюд из рыбы, мяса, птицы Дифференцированный зачет	108 6 36 30 30 6
--------------------	---	-----	---	--	---

			и простых холодных блюд и закусок для подачи. 5. Сервировка стола и оформление простых холодных блюд и закусок с учетом требований к безопасности готовой продукции. 6. Обеспечивать температурный и временной режим подачи бутербродов, салатов и простых холодных блюд и закусок с учетом требований к безопасности пищевых продуктов. Соблюдение температурного и временного режима при хранении основных холодных блюд и закусок.		
ПК 4.1- ПК 4.5	ПМ. 04 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков	72	1. Оценка наличия, выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил. 2. Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента. 3. Проверка соответствия количества и качества поступивших продуктов накладной.	Раздел модуля 2. Приготовление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента Тема 4.2.1 Приготовление, подготовка к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента Тема 4.2.2 Приготовление, подготовка к реализации горячих сладких блюд, десертов	36 18 18

			4. Выбор, подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов (вручную и механическим способом) с учетом их сочетаемости с основным продуктом 5. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. 6. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода холодных и горячих десертов, напитков. 7. Выбор, применение, комбинирование методов приготовления холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа. 8. Приготовление, оформление холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента., в том числе региональных, с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции.	Раздел модуля 3. Приготовление и подготовка к реализации холодных и горячих напитков разнообразного ассортимента Тема 4.3.1 Приготовление, подготовка к реализации холодных напитков сложного ассортимента Тема 4.3.2 Приготовление, подготовка к реализации горячих напитков сложного ассортимента Дифференцированный зачет	30 18 12 6
--	--	--	---	---	---

			9. Выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда. 10. Оценка качества холодных и горячих десертов, напитков перед отпуском, упаковкой на вынос. 11. Хранение с учетом температуры подачи холодных и горячих десертов, напитков на раздаче. 12. Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента. для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. 13. Охлаждение и замораживание готовых холодных десертов, напитков сложного ассортимента, полуфабрикатов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов. 14. Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных холодных и го-		
--	--	--	--	--	--

			рячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения. 15. Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка готовых холодных и горячих десертов, напитков на вынос и для транспортирования. 16. Разработка ассортимента холодных и горячих десертов, напитков с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. 17. Разработка, адаптация рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания. 18. Расчет стоимости холодных и горячих десертов, напитков. 19. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе холодных и горячих десертов, напитков, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос (при прохождении учебной практики в условиях организации питания).		
--	--	--	--	--	--

			20. Выбор, рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с инструкциями и регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда), стандартами чистоты. 21. Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты: мытье вручную и в посудомоечной машине, чистка и раскладывание на хранение кухонной посуды и производственного инвентаря в соответствии со стандартами чистоты		
ПК 5.1- ПК 5.5.	ПМ. 05 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий разнообразного ассортимента	216	1. Оценка наличия, выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил. 2. Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	Раздел модуля 2. Приготовление и подготовка к использованию отдельных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий Тема 5.2.1 Приготовление и подготовка кондитерского сырья к производству (сиропов, глазури, кремов, сахарной мастики, марципана, посыпок и крошки)	12 12

			3. Проверка соответствия количества и качества поступивших продуктов накладной.	Раздел модуля 3. Изготовление, творческое оформление, подготовка к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента	48
			4. Выбор, подготовка дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости с основным продуктом.		
			5. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода блюд, кулинарных изделий, закусок.		
			6. Выбор и применение методов приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий в зависимости от вида и кулинарных свойств используемого сырья, продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа.	Раздел модуля 4. Изготовление, творческое оформление, подготовка к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	60
			7. Приготовление, оформление хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента, в том числе региональных, с учетом рационального расхода сырья, продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции.	Тема 5.4.1 Приготовление, оформление и подготовка к реализации мучных кондитерских изделий из бездрожжевого теста Раздел модуля 5. Изготовление, творческое оформление, подготовка к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента	60 90

			8. Выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда.	Тема 5.5.1 Изготовление и оформление пирожных	30
			9. Оценка качества готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок перед отпуском, упаковкой на вынос.	Тема 5.5.2 Изготовление и оформление тортов	60
			10. Хранение хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом использования отделочных полуфабрикатов.	Дифференцированный зачет	6
			11. Творческое оформление хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и подготовка к реализации с учетом соблюдения выхода изделий, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции.		
			12. Охлаждение и замораживание готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и полуфабрикатов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов.		
			13. Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с		

			учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения. 14. Размораживание хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом требований к безопасности готовой продукции. 15. Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий на вынос и для транспортирования. 16. Расчет стоимости хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. 17. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос (при прохождении учебной практики в условиях организации питания). 18. Выбор, рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с инструкциями и регламентами		
--	--	--	---	--	--

			(правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда), стандартами чистоты. 19. Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты: мытье вручную и в посудомоечной машине, чистка и раскладывание на хранение кухонной посуды и производственного инвентаря в соответствии со стандартами чистоты		
--	--	--	--	--	--

3.3. Тематический план учебной практики

Код и наименование профессиональных модулей, разделов и тем учебной практики	Темы учебных занятий	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
ПМ. 01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента		72	
Раздел модуля 2. Обработка сырья и приготовление полуфабрикатов из него		66	
Тема 1.2.1 Обработка сырья из овощей и грибов и приготовление полуфабрикатов	1. Обработка и нарезка клубнеплодов и корнеплодов 2. Обработка и нарезка капустных, луковых, тыквенных и томатных овощей 3. Обработка и нарезка грибов	6 6 6	
Тема 1.2.2 Обработка сырья из рыбы и нерыбного водного сырья. приготовление полуфабрикатов	1. Обработка сырья из прудовой рыбы и приготовление п/ф 2. Обработка сырья из морской рыбы и приготовление п/ф	6 6	
Тема 1.2.3 Обработка сырья из мяса и мясных продуктов, приготовление полуфабрикатов	1. Обработка сырья из мяса говядины и приготовление п/ф	6	

	2. Обработка сырья из мяса баранины и приготовление п/ф 3. Обработка сырья из мяса свинины и приготовление п/ф 4. Приготовление котлетной массы и п/ф из нее	6 6 6	
Тема 1.2.4 Обработка сырья из домашней птицы, дичи, кролика и приготовление полуфабрикатов	1. Обработка сырья из мяса птицы и дичи приготовление п/ф 2. Обработка сырья из мяса кролика и приготовление п/ф	6 6	
	Дифференцированный зачет	6	
ПМ.02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента		288	
Раздел модуля 2. Приготовление и подготовка к реализации горячих супов разнообразного ассортимента		48	
Тема 2.2.1 Приготовление, подготовка к реализации супов	1. Приготовление, подготовка к реализации заправочных супов 2. Приготовление, подготовка к реализации супов-пюре, молочных супов 3. Приготовление, подготовка к реализации сладких, диетических, вегетарианских супов 4. Приготовление, подготовка к реализации холодных супов и разных супов	12 12 12 12	
Раздел модуля 3. Приготовление и подготовка к		24	

реализации горячих соусов разнообразного ассортимента			
Тема 2.3.1 Приготовление, подготовка к реализации соусов	1. Приготовление, подготовка к реализации соусов на муке, яично-масляных соусов, соусов на сливках 2. Приготовление, подготовка к реализации сладких, вегетарианских, диетических соусов	12 12	
Раздел модуля 4. Приготовление и подготовка к реализации блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделий разнообразного ассортимента		36	
Тема 2.4.1 Приготовление и подготовка к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов	1. Приготовление и подготовка к реализации блюд и гарниров из овощей 2. Приготовление и подготовка к реализации блюд и гарниров из грибов	18 6	
Тема 2.4.2 Приготовление и подготовка к реализации горячих блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий	1. Приготовление и подготовка к реализации горячих блюд и гарниров из круп 2. Приготовление и подготовка к реализации горячих блюд и гарниров из бобовых и макаронных изделий	6 6	
Раздел модуля 5. Приготовление и подготовка к реализации блюд из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента		66	
Тема 2.5.1 Приготовление и подготовка к реализации блюд из яиц, творога, сыра	1. Приготовление и подготовка к реализации блюд из яиц 2. Приготовление и подготовка к реализации блюд из творога 3. Приготовление и подготовка к реализации блюд из сыра	12 12 12	

Тема 2.5.2 Приготовление и подготовка к реализации блюд из муки	1. Приготовление и подготовка к реализации блюд из дрожжевого теста 2. Приготовление и подготовка к реализации блюд из дрожжевого теста 3. Приготовление и подготовка к реализации блюд из бездрожжевого теста	12 6 12	
Раздел модуля 6. Приготовление и подготовка к реализации блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента		42	
Тема 2.6.1 Приготовление и подготовка к реализации блюд и закусок из рыбы и нерыбного водного сырья	1. Приготовление и подготовка к реализации блюд и закусок из отварной и припущенной рыбы 2. Приготовление и подготовка к реализации блюд и закусок из жареной рыбы 3. Приготовление и подготовка к реализации блюд и закусок из запеченной рыбы 4. Приготовление и подготовка к реализации блюд и закусок из рыбной котлетной массы	6 12 12 12	
Раздел модуля 7. Приготовление и подготовка к реализации блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента		66	
Тема 2.7.1 Приготовление и подготовка к реализации			

блюд из мяса, мясных продуктов	1. Приготовление и творческое оформление блюд и закусок из отварного мяса	6	
	2. Приготовление и творческое оформление блюд и закусок из жареного мяса	12	
	3. Приготовление и творческое оформление блюд и закусок из запеченного мяса	6	
	4. Приготовление и творческое оформление блюд и закусок из котлетной массы	12	
	5. Приготовление и творческое оформление блюд и закусок из рубленой массы	6	
Тема 2.7.2 Приготовление и подготовка к реализации блюд из домашней птицы, дичи, кролика	1. Приготовление и творческое оформление блюд и закусок из домашней птицы	6	
	2. Приготовление и творческое оформление блюд и закусок из дичи	6	
	3. Приготовление и творческое оформление блюд и закусок из кролика	6	
	4. Приготовление и творческое оформление блюд и закусок из котлетной массы	6	
	Дифференцированный зачет	6	
ПМ. 03 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента		108	
Раздел модуля 2. Приготовление и подготовка к реализации бутербродов, салатов, холодных блюд и закусок разнообразного ассортимента		102	
Тема 3.2.1 Приготовление, подготовка к реализации			

холодных соусов, салатных заправок разнообразного ассортимента.	1. Приготовление, подготовка к реализации холодных соусов, соусов к мясным и рыбным блюдам	6	
Тема 3.2.2 Приготовление и подготовка к реализации салатов разнообразного ассортимента	1. Приготовление и подготовка к реализации салатов из сырых овощей 2. Приготовление и подготовка к реализации салатов из вареных овощей, винегретов 3. Приготовление и подготовка к реализации салатов из рыбы, морепродуктов 4. Приготовление и подготовка к реализации салатов из мяса и птицы 5. Приготовление и подготовка к реализации салатов коктейлей	6 6 6 12 6	
Тема 3.2.3 Приготовление, подготовка к реализации бутербродов, холодных закусок	1. Приготовление и подготовка к реализации закрытых бутербродов 2. Приготовление и подготовка к реализации открытых бутербродов 3. Приготовление и подготовка к реализации закусочных бутербродов 4. Приготовление и подготовка к реализации холодных закусок из овощей, грибов 5. Приготовление и подготовка к реализации холодных закусок из яиц	6 6 6 6 6	
Тема 3.2.4 Приготовление, подготовка к реализации холодных блюд из рыбы, мяса, птицы	1. Приготовление, подготовка к реализации холодных блюд из рыбы 2. Приготовление, подготовка к реализации холодных	6 6	

	блюд из нерыбного водного сырья 3. Приготовление, подготовка к реализации холодных блюд из мяса 4. Приготовление, подготовка к реализации холодных блюд из птицы 5. Приготовление, подготовка к реализации донских холодных блюд и закусок	6 6 6	
	Дифференцированный зачет	6	
ПМ. 04 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков		72	
Раздел модуля 2. Приготовление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента		36	
Тема 4.2.1 Приготовление, подготовка к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента	1. Приготовление, подготовка к реализации фруктовых и ягодных десертов 2. Приготовление, подготовка к реализации компотов, железированных блюд (киселей, желе) 3. Приготовление, подготовка к реализации (муссов, самбуков)	6 6 6	
Тема 4.2.2 Приготовление, оформление, подготовка к реализации горячих сладких блюд, десертов	1. Приготовление, подготовка к реализации пудингов 2. Приготовление, подготовка к реализации печеных яблок, шарлотки и др.	6 6	

	3. Приготовление, подготовка к реализации суфле с ягодами	6	
Раздел модуля 3. Приготовление и подготовка к реализации холодных и горячих напитков разнообразного ассортимента		30	
Тема 4.3.1 Приготовление, подготовка к реализации холодных напитков сложного ассортимента	1. Приготовление, подготовка к реализации холодных напитков (чая, кофе) 2. Приготовление, подготовка к реализации холодных напитков (фруктовых напитков) 3. Приготовление, подготовка к реализации холодных напитков (молочных коктейлей)	6 6 6	
Тема 4.3.2 Приготовление, подготовка к реализации горячих напитков сложного ассортимента.	1. Приготовление, подготовка к реализации горячих напитков (чая, кофе, какао) 2. Приготовление, подготовка к реализации горячих напитков (сбитень, взвар и др.)	6 6	
	Дифференцированный зачет	6	
ПМ. 05 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий разнообразного ассортимента		216	
Раздел модуля 2. Приготовление и подготовка к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий		12	

Тема 5.2.1 Приготовление и подготовка кондитерского сырья к производству (сиропов, глазури, кремов, сахарной мастики, марципана, посыпок и крошки)	1. Приготовление сиропов и отделочных полуфабрикатов на их основе, глазури, кремов, посыпок и крошки для кондитерского производства 2. Приготовление для кондитерского производства сахарной мастики и марципана для кондитерского производств	6 6	
Раздел модуля 3. Изготовление, творческое оформление, подготовка к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента		48	
Тема 5.3.1 Приготовление начинок и фаршей, различных видов теста, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных изделий и хлеба	1. Приготовление сладких и несладких фаршей 2. Приготовление изделий из бездрожжевого теста 3. Приготовление изделий из дрожжевого безопарного теста 4. Приготовление изделий из дрожжевого опарного теста 5. Приготовление хлебобулочных изделий низкокалорийных 6. Приготовление хлеба разнообразного ассортимента	6 6 6 6 12 12	
Раздел модуля 4. Изготовление, творческое оформление, подготовка к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента		60	
Тема 5.4.1 Приготовление, оформление и подготовка к реализации мучных кондитерских изделий из бездрожжевого теста разнообразного ассортимента	1. Приготовление, оформление и подготовка к реализации пресного пресного слоеного теста и изделий из них	12 12	

	2. Приготовление, оформление и подготовка к реализации сдобного пресного теста, пряничного теста и изделий из них 3. Приготовление, оформление и подготовка к реализации песочного теста, бисквитного теста и изделий из них 4. Приготовление, оформление и подготовка к реализации заварного теста, слоёного теста, миндального теста и изделий из них	18 18	
Раздел модуля 5. Изготовление, творческое оформление, подготовка к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента		90	
Тема 5.5.1 Изготовление и оформление пирожных	1. Изготовление и оформление бисквитных, песочных пирожных 2. Изготовление и оформление заварных, крошковых пирожных 3. Изготовление и оформление слоеных пирожных 4. Изготовление и оформление миндальных, воздушных пирожных	12 6 6 6	
Тема 5.5.2 Изготовление и оформление тортов	1. Изготовление и оформление бисквитных тортов 2. Изготовление и оформление песочных тортов 3. Изготовление и оформление миндальных тортов 4. Изготовление и оформление слоеных тортов 5. Изготовление и оформление воздушных тортов	12 12 12 12 12	
	Дифференцированный зачет	6	

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

4.1 Требования к минимальному материально – техническому обеспечению

Реализация рабочей программы учебной практики предполагает наличие мастерских:

Учебная кухня ресторана; учебный кондитерский цех

Оснащение: Учебная кухня ресторана

1. Оборудование:

- рабочее место мастера производственного обучения;
- рабочие места обучающихся;
- электроплиты «Мечта»;
- жарочный шкаф ШЖЭП-2;
- электромясорубка «Bosch»;
- электромясорубка МИМ-80
- блендер Roal 767/768;
- миксер Roal;
- кухонный процессор R-201E;
- цифровые весы M-ER 322C;
- холодильный шкаф CV 105-G;
- стеллажи для посуды СК-3-4 полностью из нерж.;
- моечные ванны 0000000000СТАНДАРТ ЦК ВМОц2-500СЦК;
- производственные столы СТАНДАРТ НК СПО-8/6СНК-М 800x600x870(890);
- холодильные шкаф POZIS -106-2;
- овощерезка МКО-50FNT;
- фритюрница GASTRORAG CZG-40-2;
- пароконвектомат ПКА10-1/1ПП2;
- микроволновая печь Roal Owners Manual;
- электрогриль
- слайсер CELME FY 220 CE;
- планетарный миксер KitchenAid;
- соковыжималка HURAKAN HKN-CFY60;
- тестомесильная машина RestoItalia RTS30-2V;
- овоскоп;
- тестораскаточная машина RestoItalia RTS30-2V;
- кофемашина SAECO ROYAL GRAN CREMA Blk V2;
- ховоли (кофе на песке) Ф1КФЭ;
- миксер для коктейлей Hamilton Beach HMD200-CE

2. Посуда и инвентарь:

- поварские ножи;
- поварские вилки;

- поварские ложки;
- лопатки;
- шумовки;
- скребки;
- тяпки для отбивания мяса;
- приборы для нарезки овощей;
- кондитерский мешок со сменными насадками;
- скалки;
- кухонная посуда;
- столовая посуда

3. Средства обучения:

- комплект учебно – методических пособий мастера производственного обучения;
- комплект учебно - наглядных пособий по учебной практике;
- инструкционно – технологические карты;
- технологические карты;
- электронные учебные пособия;

Оснащение: Учебный кондитерский цех

1.Оборудование:

- рабочие места обучающихся;
- электроплиты «Мечта»;
- жарочный шкаф ШЖЭП-2;
- кухонный процессор R-201E;
- блендер Roal 767/768;
- планетарный миксер KitchenAid;
- цифровые весы M-ER 322C;
- холодильный шкаф CV 105-G;
- стеллажи для посуды СК-3-4 полностью из нерж;
- производственные столы СТАНДАРТ НК СРО-8/6СНК-М 800х600х870(890);
- овощерезка МКО-50FNT;
- фритюрница GASTRORAG CZG-40-2;
- пароконвектомат ПКА10-1/1ПП2;
- микроволновая печь Roal Owners Manual;
- слайсер CELME FY 220 CE;
- миксер Roal;
- тестомесильная машина RestoItalia RTS30-2V

2. Посуда и инвентарь:

- поварские ножи;
- венчики;
- лопатки;
- шумовки;
- скребки;

- сито;
- формы для выпечки;
- кисточки для смазки;
- кондитерские мешки со сменными насадками;
- скалки;
- выемки;
- кондитерские листы;
- противни;
- кухонная посуда;
- столовая посуда.

3. Средства обучения:

- комплект учебно-методических пособий мастера производственного обучения;
- комплект учебно-наглядных пособий по учебной практике;
- инструкционно - технологические карты;
- ноутбук;
- электронные учебные пособия.

4.2 Информационное обеспечение обучения

Для реализации программы библиотечный фонд должен иметь печатные и электронные образовательные и информационные ресурсы, рекомендуемые для использования в образовательном процессе.

Печатные издания:

1. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 8 с.
2. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. - Введ. 2016-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 48 с.
3. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.- Введ. 2015- 01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 10 с.
4. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия – Введ. 2016 – 01 – 01.- М.: Стандартинформ, 2014.- III, 12 с.
5. ГОСТ 30389 - 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования – Введ. 2016 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014.- III, 12 с.
6. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014. – III, 11 с.
7. ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению,

построению и содержанию.- Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014.- III, 16 с.

8. ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014. – III, 10 с.

9. Профессиональный стандарт «Повар». Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 08.09.2015 № 610н (зарегистрировано в Минюсте России 29.09.2015 № 39023).

10. Сборник технических нормативов – Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях/ под общ. ред. М.П. Могильного, В.А.Тутельяна. - М.: ДеЛи принт, 2020 г.- 544с.

11. Сборник технических нормативов – Сборник рецептур на продукцию диетического питания для предприятий общественного питания/ под общ. ред. М.П. Могильного, В.А.Тутельяна. - М.: ДеЛи плюс, 2020 г.- 808с.

12. «Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий», Н.Э. Харченко, ОИЦ "Академия", 2021 г. 496 с.

13. Профессиональный стандарт «Кондитер». Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 07.09.2015 № 597н (зарегистрировано в Минюсте России 21.09.2015 № 38940).

14. Г.П. Семичева. Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента: учебник для студ. учреждений среднего проф. образования / Г.П. Семичева- М.: Издательский центр «Академия», 2021 г.- 256 с.

15. Г.П. Семичева. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента: учебник для студ. учреждений среднего проф. образования / Г.П. Семичева- М.: Издательский центр «Академия», 2021 г.- 240 с.

16. Т.А. Качурина. Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента: учебник для студ. учреждений среднего проф. образования / Т.А. Качурина – М.: Издательский центр «Академия», 2021 г.- 240 с.

17. А.В. Сеницына, Е.И. Соколова. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента: учебник для студ. учреждений среднего проф. образования / А.В. Сеницына, Е.И. Соколова – М.: Издательский центр «Академия», 2022 г.- 240 с.

18. С.В. Ермилова. Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента: учебник для студ. учреждений среднего проф. образования /С.В. Ермилова – М.: Издательский центр «Академия», 2021 г.- 336 с.

19. Анфимова Н.А. Кулинария : учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / Н.А. Анфимова. – 11-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2020 г. – 400 с.
20. Лутошкина Г.Г. Техническое оснащение и организация рабочего места: учеб. для студентов учреждений сред. проф. образования / Г.Г. Лутошкина, Ж.С. Анохина. – М. : Издательский центр «Академия», 2020 г. – 240 с.
21. Матюхина З.П. Товароведение пищевых продуктов: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / З.П. Матюхина. – 7-е изд., - М.: Издательский центр «Академия», 2020 г. – 336 с., [16] с. цв. ил.
22. Матюхина З.П. Основы физиологии питания, гигиена и санитария. учебник для студ. учреждений сред. проф. образования/ З.П. Матюхина. -9-е изд., исп. - М.: Изд. центр «Академия», 2020 г. 256 с
23. Профессиональные стандарты индустрии питания. Т.1 / Федерация Рестораторов и Отельеров. - М.: Ресторанные ведомости, 2013. – 512 с.
24. В.П. Андросов. Производственное обучение профессии «Повар»: В 4 ч. Ч.1 Механическая кулинарная обработка продуктов: учеб. Пособие для нач. проф. образования/ [В.П. Андросов, Т.В. Пыжова, Л.И. Федорченко и др.]. – 6-е изд., испр.- М. : Издательский центр «Академия», 2021 г. – 128 с.
25. Производственное обучение по профессии «Повар». В 4 ч. Ч.2. Супы, соусы, блюда из овощей, круп, макаронных изделий и бобовых: учеб. Пособие для нач. проф. образования/ [В.П. Андросов, Т.В. Пыжова, Л.И. Федорченко и др.]. – 6-е изд., испр.- М. : Издательский центр «Академия», 2021 г. – 128 с.
26. Производственное обучение по профессии «Повар». В 4 ч. Ч.3. Холодные блюда и закуски, рыбные и мясные горячие блюда: учеб. Пособие для нач. проф. образования/ [В.П. Андросов, Т.В. Пыжова, Л.И. Федорченко и др.]. – 6-е изд., испр.- М. : Издательский центр «Академия», 2021 г. – 112 с.
27. Производственное обучение по профессии «Повар». В 4 ч. Ч.4. Блюда из яиц и творога, сладкие блюда и горячие напитки, блюда лечебного питания, изделия из дрожжевого теста: учеб. пособие для нач. проф. образования/ [В.П. Андросов, Т.В. Пыжова, Л.И. Федорченко и др.]. – 6-е изд., испр.- М. : Издательский центр «Академия», 2021 г. – 128 с.
28. Производственное обучение по профессии «Кондитер». В 2 ч.: учеб. пособие для нач. проф. образования/ [В.П. Андросов, Т.В. Пыжова, Л.И. Федорченко и др.]. – 6-е изд., испр.- М. : Издательский центр «Академия», 2021 г. – 208 с.
29. Е.И. Соколова Приготовление блюд из овощей и грибов: учебник для студ. среднего проф. образования / Е.И. Соколова. – М.: Издательский центр «Академия», 2020 г.- 282 с.
30. Т.А. Качурина Приготовление блюд из рыбы: учебник для студ. среднего проф. образования / Т.А. Качурина. – М.: Издательский центр «Академия», 2020 г.- 160 с.

31. Самородова И.П. Приготовление блюд из мяса и домашней птицы: учебник для студ. среднего проф. образования / И.П. Самородова. – М.: Издательский центр «Академия», 2020 г.- 128 с.

32. Т.Ю.Шитякова, Т.А.Качурина. Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога теста: учеб.пособие для студ. учреждений среднего проф. образования / Т.Ю.Шитякова, Т.А.Качурина, Т.А.Сопачева. – М.: Издательский центр «Академия», 2021 г.- 176 с.

33. Н.И.Дубровская. Приготовление супов и соусов: учебник для студ. учреждений среднего проф. образования / Н.И.Дубровская, Е.В.Чубасова – М.: Издательский центр «Академия», 2021 г.- 176 с.

Электронные издания:

1. Российская Федерация. Законы. О качестве и безопасности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: федер. закон: [принят Гос. Думой 1 дек.1999 г.: одобрен Советом Федерации 23 дек. 1999 г.: в ред. на 13.07.2015г. № 213-ФЗ], Федеральный закон от 1 марта 2020 г. № 47-ФЗ “О внесении изменений в Федеральный закон "О качестве и безопасности пищевых продуктов" и статью 37 Федерального закона "Об образовании в Российской Федерации" Принят Государственной Думой 18 февраля 2020 года, внесение изменений в Федеральный закон О качестве и безопасности пищевых продуктов" от 7 июня 2025 г. N 150-ФЗ .

2. Российская Федерация. Постановления. Правила оказания услуг общественного питания [Электронный ресурс]: постановление Правительства РФ: [от 21 сентября 2020 г. N 1515 "Об утверждении Правил оказания услуг общественного питания"].

3. СанПиН 2.3.2. 1324-03 Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 22 мая 2003 г. № 98.

4. СП 1.1.1058-01. Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 13 июля 2001 г. № 18 [в редакции СП 1.1.2193-07 «с Изменениями и дополнениями от 27 марта 2007 г. »]. –

5. СанПиН 2.3.2.1078-01 Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 20 августа 2002 г. № 27

6. СанПиН 2.3/2.4.3590-20 Санитарно-эпидемиологические правила и нормы «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 27 октября 2020 г. № 32 (ред. от 22.08.2024)

1. <http://pravo.gov.ru/proxy/ips/?docbody=&nd=102063865&rdk=&backlink=1>
2. <http://ozpp.ru/laws2/postan/post7.html>
3. http://www.ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/46/46201/
4. http://ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/9/9744/
5. <http://fcior.edu.ru/catalog/meta/5/p/page.html>;
6. <http://www.jur-jur.ru/journals/jur22/index.html>;
7. <http://www.eda-server.ru/gastronom/>;
8. <http://www.eda-server.ru/culinary-school/>
9. <http://www.pitportal.ru/>
10. www.culina-russia.ru/Literatura/magazine.html

4.3 Общие требования к организации образовательного процесса

Учебная практика проводится образовательным учреждением при освоении обучающимися профессиональных компетенций в рамках профессиональных модулей и реализуется рассредоточено, чередуясь с теоретическими занятиями в рамках профессионального модуля.

Учебная практика проводится в лабораториях образовательного учреждения. Промежуточная аттестация по каждому модулю учебной практики проводится в форме дифференцированного зачета с выполнением практического задания, за счет часов, отведенных на учебную практику по каждому модулю.

4.4 Кадровое обеспечение образовательного процесса

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

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

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

услуги гостеприимства, общественное питание и пр.), не реже 1 раза в 3 года с учетом расширения спектра профессиональных компетенций.

Мастера производственного обучения, осуществляемые 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.

5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

Текущий контроль и оценка результатов поэтапного освоения профессиональных и общих компетенций осуществляются мастером производственного обучения в процессе проведения практических занятий с использованием инструкционно - технологических карт, включающих индивидуальные задания, критерии их оценки.

Промежуточный контроль освоения профессиональных компетенций осуществляется в виде дифференцированного зачета, на основании выполнения обучающимся индивидуальных заданий в конце учебной практики каждого профессионального модуля. На проведение зачета отводится 6 часов, в процессе которого студенты демонстрируют сформированность профессиональных и общих компетенций осваиваемого вида профессиональной деятельности.

Результаты обучения (освоенные умения в рамках ВД)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
ПК 1.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с	Демонстрация знаний к подготовке, уборке рабочего места повара при выполнении работ по обработке, нарезке, формовке традиционных видов овощей, грибов, обработке рыбы, нерыбного водного сырья, домашней птицы, дичи. Демонстрация знаний в подборе, подготовке к работе, проверке технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов. Демонстрация знаний в подготовке рабочего места для порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых полуфабрикатов. Демонстрация знаний в подготовке сырья (традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи), других расходных материалов к использованию	Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - заданий по учебной практике; - заданий по самостоятельной работе Промежуточная аттестация: экспертное наблюдение и оценка выполнения: - индивидуального задания дифференцированного зачета по учебной практике
ПК 1.2. Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, домашней птицы, дичи	Демонстрация знаний в безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов Демонстрация знаний при	Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - заданий по учебной практике;

	обработке различными методами, подготовке традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, домашней птицы, дичи. Демонстрация знаний при утилизации отходов, упаковке, складировании неиспользованного сырья, пищевых продуктов. Демонстрация знаний при хранении обработанных овощей, грибов, рыбы, мяса, домашней птицы, дичи.	- заданий по самостоятельной работе Промежуточная аттестация: экспертное наблюдение и оценка выполнения: - индивидуального задания дифференцированного зачета по учебной практике
ПК 1.3. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья	Демонстрация знаний при приготовлении полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья, мяса, птицы, дичи разнообразного ассортимента, в том числе региональных. Демонстрация при порционировании (комплектование), упаковка на вынос, хранение полуфабрикатов. Демонстрация умений при ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос. Демонстрация при взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи.	Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - заданий по учебной практике; - заданий по самостоятельной работе Промежуточная аттестация: экспертное наблюдение и оценка выполнения: - индивидуального задания дифференцированного зачета по учебной практике
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 знаний в подготовке, уборке рабочего места повара при выполнении работ по приготовлению горячих блюд, кулинарных изделий, закусок. Демонстрация знаний и умений в подготовке рабочего места для порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок. Демонстрация знаний при подготовке к использованию обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, других расходных материалов.	Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - заданий по учебной практике; - заданий по самостоятельной работе Промежуточная аттестация: экспертное наблюдение и оценка выполнения: - индивидуального задания дифференцированного зачета по учебной практике
ПК 2.2. Осуществлять приготовление, непродолжи-	Демонстрация знаний при подготовке основных продуктов и дополнительных ингредиентов. Демонстрация умений и знаний	Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения:

тельное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента	приготовление бульонов, отваров. Демонстрация знаний при хранении, отпуске бульонов, отваров	- заданий по учебной практике; - заданий по самостоятельной работе Промежуточная аттестация: экспертное наблюдение и оценка выполнения: - индивидуального задания дифференцированного зачета по профессиональному модулю
ПК 2.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента	Демонстрация знаний в подготовке основных продуктов и дополнительных ингредиентов. Демонстрация знаний в приготовлении супов разнообразного ассортимента, в том числе региональных. Демонстрация знаний в хранении, отпуске супов. Демонстрация знаний в ведение Расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос. Демонстрация знаний во взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи.	Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - заданий по учебной практике; - заданий по самостоятельной работе Промежуточная аттестация: экспертное наблюдение и оценка выполнения: - индивидуального задания дифференцированного зачета по учебной практике
ПК 2.4. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента	Демонстрация знаний в подготовке основных продуктов и дополнительных ингредиентов Демонстрация знаний при приготовлении соусных полуфабрикатов Демонстрация знаний в приготовлении соусов Демонстрация знаний в хранении соусов, порционировании соусов на раздаче	Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - заданий по учебной практике; - заданий по самостоятельной работе Промежуточная аттестация: экспертное наблюдение и оценка выполнения: - индивидуального задания дифференцированного зачета по учебной практике
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 знаний в подготовке основных продуктов и дополнительных ингредиентов Демонстрация знаний в приготовлении блюд и гарниров из овощей и грибов Демонстрация знаний в приготовлении блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных	Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - заданий по учебной практике; - заданий по самостоятельной работе Промежуточная аттестация:

	изделий Демонстрация знаний в хранении, отпуске блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента Демонстрация знаний в ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос; Демонстрация знаний во взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи	экспертное наблюдение и оценка выполнения: - индивидуального задания дифференцированного зачета по учебной практике
ПК 2.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента	Демонстрация знаний в подготовке основных продуктов и дополнительных ингредиентов Демонстрация знаний в приготовлении горячих блюд, кулинарных изделий и закусок из яиц, Демонстрация знаний в приготовлении горячих блюд, кулинарных изделий и закусок из творога, сыра Демонстрация знаний в приготовлении горячих блюд, кулинарных изделий из муки Демонстрация знаний в хранении, отпуске блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента Демонстрация знаний в ведение расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос; Демонстрация знаний во взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи	Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - заданий по учебной практике; - заданий по самостоятельной работе Промежуточная аттестация: экспертное наблюдение и оценка выполнения: - индивидуального задания дифференцированного зачета по учебной практике
ПК 2.7. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента	Демонстрация знаний в подготовке основных продуктов и дополнительных ингредиентов Демонстрация знаний в приготовлении горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента Демонстрация знаний в хранении, отпуске горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий	Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - заданий по учебной практике; - заданий по самостоятельной работе Промежуточная аттестация: экспертное наблюдение и оценка выполнения: - индивидуального задания

	разнообразного ассортимента Демонстрация знаний в ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос; Демонстрация знаний во взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи.	дифференцированного зачета по учебной практике
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 знаний в подготовке основных продуктов и дополнительных ингредиентов Демонстрация знаний в приготовлении горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика Демонстрация знаний в хранении, отпуске горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента Демонстрация знаний в ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос; Демонстрация знаний во взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи.	Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - заданий по учебной практике; - заданий по самостоятельной работе Промежуточная аттестация: экспертное наблюдение и оценка выполнения: - индивидуального задания дифференцированного зачета по учебной практике
ПК 3.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами	Демонстрация знаний при подготовке, уборке рабочего места повара при выполнении работ по приготовлению холодных блюд, кулинарных изделий, закусок Демонстрация знаний в подборе, подготовке к работе, проверке технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов Демонстрация знаний в подготовке рабочего места для порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок Демонстрация знаний в подготовке к использованию обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, других расходных материалов	Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - заданий по учебной практике; - заданий по самостоятельной работе Промежуточная аттестация: экспертное наблюдение и оценка выполнения: - индивидуального задания дифференцированного зачета по учебной практике
ПК 3.2.	Демонстрация знаний в подготовке основных продуктов и	Текущий контроль: экспертное наблюдение и

Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента	дополнительных ингредиентов Демонстрация знаний в приготовлении холодных соусов и заправок Демонстрация знаний в хранении соусов, порционировании соусов на раздаче	оценка в процессе выполнения: - заданий по учебной практике; - заданий по самостоятельной работе Промежуточная аттестация: экспертное наблюдение и оценка выполнения: - индивидуального задания дифференцированного зачета по учебной практике
ПК 3.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента	Демонстрация знаний в подготовке основных продуктов и дополнительных ингредиентов Демонстрация знаний в приготовлении салатов разнообразного ассортимента Демонстрация знаний в хранении, отпуске салатов разнообразного ассортимента Демонстрация знаний в ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос; Демонстрация знаний в взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи.	Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - заданий по учебной практике; - заданий по самостоятельной работе Промежуточная аттестация: экспертное наблюдение и оценка выполнения: - индивидуального задания дифференцированного зачета по учебной практике
ПК 3.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, холодных закусок разнообразного ассортимента	Демонстрация знаний в подготовке основных продуктов и дополнительных ингредиентов Демонстрация знаний в приготовлении бутербродов, холодных закусок разнообразного ассортимента Демонстрация знаний в хранении, отпуске бутербродов, холодных закусок разнообразного ассортимента Демонстрация знаний в ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос; Демонстрация знаний в взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи	Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - заданий по учебной практике; - заданий по самостоятельной работе Промежуточная аттестация: экспертное наблюдение и оценка выполнения: - индивидуального задания дифференцированного зачета по учебной практике
ПК 3.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	Демонстрация знаний в подготовке основных продуктов и дополнительных ингредиентов Демонстрация знаний в приготовлении холодных блюд кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья	Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - заданий по учебной практике;

из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента	разнообразного ассортимента Демонстрация знаний в хранении, отпуске холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента Демонстрация знаний в ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос; Демонстрация знаний в взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи	- заданий по самостоятельной работе Промежуточная аттестация: экспертное наблюдение и оценка выполнения: -индивидуального задания дифференцированного зачета по учебной практике
ПК 3.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента	Демонстрация знаний в подготовке основных продуктов и дополнительных ингредиентов Демонстрация знаний в приготовлении холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента Демонстрация знаний в хранении, отпуске холодных блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента Демонстрация знаний в ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос; Демонстрация знаний в взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи.	Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - заданий по учебной практике; - заданий по самостоятельной работе Промежуточная аттестация: экспертное наблюдение и оценка выполнения: -индивидуального задания дифференцированного зачета по учебной практике
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 Демонстрация навыков в подборе, подготовке к работе, проверке технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов Демонстрация навыков в подготовке рабочего места для порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков Демонстрация навыков в подготовке к использованию	Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - заданий по учебной практике; - заданий по самостоятельной работе Промежуточная аттестация: экспертное наблюдение и оценка выполнения: -индивидуального задания дифференцированного зачета по учебной практике

	обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, других расходных материалов.	
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 Демонстрация навыков в приготовлении холодных сладких блюд, десертов Демонстрация навыков в хранении, отпуске холодных сладких блюд, десертов Демонстрация навыков в ведение расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос; Демонстрация навыков во взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи.	Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - заданий по учебной практике; - заданий по самостоятельной работе Промежуточная аттестация: экспертное наблюдение и оценка выполнения: -индивидуального задания дифференцированного зачета по учебной практике
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 Демонстрация навыков в приготовлении горячих сладких блюд, десертов Демонстрация навыков в хранении, отпуске горячих сладких блюд, десертов Демонстрация навыков в ведение расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос; Демонстрация навыков во взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи	Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - заданий по учебной практике; - заданий по самостоятельной работе Промежуточная аттестация: экспертное наблюдение и оценка выполнения: -индивидуального задания дифференцированного зачета по учебной практике
ПК 4.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента	Демонстрация навыков в подготовке основных продуктов и дополнительных ингредиентов Демонстрация навыков в приготовлении холодных напитков Демонстрация навыков в хранении, отпуске холодных напитков. Демонстрация навыков в ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос. Демонстрация навыков во взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи.	Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - заданий по учебной практике; - заданий по самостоятельной работе Промежуточная аттестация: экспертное наблюдение и оценка выполнения: -индивидуального задания дифференцированного зачета по учебной практике
ПК 4.5. Осуществлять приготовление, творческое	Демонстрация навыков в подготовке основных продуктов и дополнительных ингредиентов	Текущий контроль: экспертное наблюдение и

оформление и подготовку к реализации горячих напитков различного ассортимента	Демонстрация навыков в приготовление горячих напитков Демонстрация навыков в хранение, отпуск горячих напитков Демонстрация навыков в ведении расчетов с Потребителями при отпуске продукции на вынос; Демонстрация навыков в взаимодействие с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи.	оценка в процессе выполнения: - заданий по учебной практике; - заданий по самостоятельной работе Промежуточная аттестация: экспертное наблюдение и оценка выполнения: -индивидуального задания дифференцированного зачета по профессиональному модулю
ПК 5.1. Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами	Демонстрация навыков в подборке, подготовке к работе, проверке технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов. Демонстрация навыков в подготовке рабочего места для порционирования (комплектования), отпуска, упаковки на вынос готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. Демонстрация навыков в упаковке и складировании пищевых продуктов, других расходных материалов, используемых в изготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий или оставшихся после их приготовления	Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - заданий по учебной практике; - заданий по самостоятельной работе Промежуточная аттестация: экспертное наблюдение и оценка выполнения: -индивидуального задания дифференцированного зачета по учебной практике
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 Демонстрация навыков в приготовлении отделочных полуфабрикатов Демонстрация навыков в хранении отделочных полуфабрикатов.	Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - заданий по учебной практике; - заданий по самостоятельной работе Промежуточная аттестация: экспертное наблюдение и оценка выполнения: -индивидуального задания дифференцированного зачета по учебной практике
ПК 5.3. Осуществлять изготовление, творческое	Демонстрация навыков в подготовке основных продуктов и	Текущий контроль: экспертное наблюдение и

оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента	дополнительных ингредиентов Демонстрация навыков в приготовлении хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента Демонстрация навыков в хранении, отпуске, упаковке на вынос хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента Демонстрация навыков в ведение расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос; Демонстрация навыков в взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи	оценка в процессе выполнения: - заданий по учебной практике; - заданий по самостоятельной работе Промежуточная аттестация: экспертное наблюдение и оценка выполнения: - индивидуального задания дифференцированного зачета по учебной практике
ПК 5.4. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	Демонстрация навыков в подготовке основных продуктов и дополнительных ингредиентов Демонстрация навыков в приготовлении мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента Демонстрация навыков в хранении, отпуске, упаковке на вынос мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента Демонстрация навыков в ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос; Демонстрация навыков во взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи.	Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - заданий по учебной практике; - заданий по самостоятельной работе Промежуточная аттестация: экспертное наблюдение и оценка выполнения: - индивидуального задания дифференцированного зачета по учебной практике
ПК 5.5. Осуществлять изготовление, творческое оформление подготовку к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента	Демонстрация навыков в подготовке основных продуктов и дополнительных ингредиентов Демонстрация навыков в приготовлении мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента Демонстрация навыков в хранении, отпуске, упаковке на вынос мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента Демонстрация навыков в ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос; Демонстрация навыков в взаимодействии с потребителями	Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - заданий по учебной практике; - заданий по самостоятельной работе Промежуточная аттестация: экспертное наблюдение и оценка выполнения: - индивидуального задания дифференцированного зачета по учебной практике

	при отпуске продукции с прилавка/раздачи	
--	--	--

Результаты (освоенные общие компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и ме- тоды контроля и оценки резуль- татов обучения
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 задач - 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; - разработка детального плана действий; точность оценки плюсов и минусов полученного результата, своего плана и его реализации, предложение критериев оценки и рекомендаций по улучшению плана.	<i>Экспертное наблюдение при выполнении работ на различных этапах учебной практики</i>
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.	<i>Экспертное наблюдение при выполнении работ на различных этапах учебной практики</i>

ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие	- актуальность используемой нормативно-правовой документации по профессии; - точность, адекватность применения современной научной профессиональной терминологии.	<i>-наблюдение и оценка деятельности на учебной практике</i>
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.	<i>Экспертное наблюдение при выполнении работ на различных этапах учебной практики</i>
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.	<i>Экспертное наблюдение при выполнении работ на различных этапах учебной практики</i>
ОК 06. Проявлять гражданско патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей	- понимание значимости своей профессии; -демонстрация интереса к будущей профессии в процессе освоения образовательной программы, участие в конкурсах профессионального мастерства;	<i>Экспертное наблюдение при выполнении работ на различных этапах учебной практики</i>
ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	- точность соблюдения правил экологической безопасности при проведении профессиональной деятельности; - эффективность обеспечения ресурсосбережения на рабочем месте. - активное участие во внеклассных мероприятиях по профессии	<i>Экспертное наблюдение при выполнении работ на различных этапах учебной практики</i>
ОК. 08. Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности	Сохранение и укрепление здоровья посредством использования средств физической культуры; Поддержание уровня физической подготовленности для успешной реализации профессиональной деятельности.	<i>Экспертное наблюдение при выполнении работ на различных этапах учебной практики</i>
ОК 09. Использовать информационные	- адекватность применения	<i>Экспертное наблюдение при</i>

технологии в профессиональной деятельности	средств информатизации и информационных технологий для реализации профессиональной деятельности.	<i>выполнении работ на различных этапах учебной практики</i>
ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках	-адекватность понимания общего смысла четко произнесенных высказываний на известные профессиональные темы; -адекватность применения нормативной документации в профессиональной деятельности; - точно, в соответствии с ситуацией обосновывать и объяснять свои действия (текущие и планируемые); -правильно писать простые сообщения на знакомые или интересные профессиональные темы.	<i>-наблюдение и оценка деятельности на учебной практике</i>
ОК 11. Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере	- заинтересованность и ответственность каждого за результат деятельности; - определение инвестиционной привлекательности коммерческих идей; - составление бизнес-плана.	<i>-наблюдение и оценка деятельности на учебной практике</i>