

Министерство образования и молодежной политики Свердловской области  
Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение  
Свердловской области

**«Камышловский гуманитарно-технологический техникум»**

УТВЕРЖДАЮ:  
Директор ГАПОУ СО  
«Камышловский гуманитарно-  
технологический техникум»  
  
Е.Е. Бочкарева

## **РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ**

### **ПМ.02 «ПРИГОТОВЛЕНИЕ, ОФОРМЛЕНИЕ И ПОДГОТОВКА К РЕАЛИЗАЦИИ ГОРЯЧИХ БЛЮД, КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ, ЗАКУСОК РАЗНООБРАЗНОГО АССОРТИМЕНТА»**

для профессии СПО

**43.01.09 «Повар, кондитер»**

Форма обучения – очная

Срок обучения – 3 года 10 мес. на базе основного общего образования

Профиль получаемого профессионального образования:

естественно-научный

Камышлов, 2024

Рабочая программа производственной практики разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования (ФГОС СПО) по профессии 43.01.09 «Повар, кондитер» (утвержден приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 9 декабря 2016 года № 1569), профессионального стандарта 33.011 Повар (утвержден приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 08.09.2015 г. № 610н), профессионального стандарта 33.010 Кондитер (утвержден приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 07.09.2015 г. № 597н.), примерной основной образовательной программы по профессии СПО 43.01.09 Повар, кондитер.

**Разработчик:** Агеева Людмила Александровна – мастер производственного обучения высшей квалификационной категории ГАПОУ СО «Камышловский гуманитарно-технологический техникум»

Фоминых Ольга Юрьевна – преподаватель высшей квалификационной категории ГАПОУ СО «Камышловский гуманитарно-технологический техникум»

Рассмотрена на заседании предметно (цикловой) комиссии педагогических работников профессионального цикла ГАПОУ СО «КГТТ»

Председатель ПЦК \_\_\_\_\_ Е.В. Чудинова

СОГЛАСОВАНО:

Заместитель директора по УПР

\_\_\_\_\_ Н.А. Польшева

СОГЛАСОВАНО:

Методист

\_\_\_\_\_ Л.А. Цытыркина

|                                                                                  |       |
|----------------------------------------------------------------------------------|-------|
| <b>СОДЕРЖАНИЕ</b>                                                                | стр   |
| 1 ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ                            | 4-6   |
| 2 СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ                               | 7-13  |
| 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ                        | 14-16 |
| 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ<br>ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ | 17-21 |
| 5. ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ                               | 22    |

## 1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

### ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

#### 1.1. Область применения программы

Рабочая программа производственной практики является частью основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер

#### 1.2. Цель и планируемые результаты освоения профессионального модуля

В результате изучения профессионального модуля по производственной практике студент должен освоить основной вид деятельности «Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента» и соответствующие ему общие компетенции и профессиональные компетенции:

#### 1.3. Перечень общих компетенций

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

#### 1.4. Перечень профессиональных компетенций

Выпускник, освоивший программу СПО по профессии должен обладать профессиональными компетенциями

| Код     | Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций                                                                                                                                             |
|---------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| ВД 2    | 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  | Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента                                                                                                       |
| ПК 2.3  | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента                                                                                              |

|        |                                                                                                                                                                                           |
|--------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| ПК 2.4 | Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента                                                                                         |
| ПК 2.5 | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента      |
| ПК 2.6 | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента             |
| ПК 2.7 | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента        |
| ПК 2.8 | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента |

В результате освоения профессионального модуля студент должен:

|                         |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
|-------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Иметь практический опыт | <p>подготовки, уборки рабочего места, выбора, подготовки к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;</p> <p>выбора, оценки качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовления, творческого оформления, эстетичной подачи супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;</p> <p>упаковки, складирования неиспользованных продуктов;</p> <p>оценки качества, порционирования (комплектования), упаковки на вынос, хранения с учетом требований к безопасности готовой продукции;</p> <p>ведения расчетов с потребителями.</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |
| уметь                   | <p>подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами;</p> <p>оценивать наличие, проверять органолептическим способом качество, безопасность обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, пряностей, приправ и других расходных материалов; обеспечивать их хранение в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;</p> <p>своевременно оформлять заявку на склад;</p> <p>осуществлять их выбор в соответствии с технологическими требованиями;</p> <p>соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;</p> <p>выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;</p> <p>оценивать качество, порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции;</p> |
| знать                   | <p>требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания, в том числе системы анализа, оценки и управления опасными факторами (системы ХАССП);</p> <p>виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |

|  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |
|--|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  | <p>оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;</p> <p>ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условиям и срокам хранения, методы приготовления, варианты оформления и подачи супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;</p> <p>нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении;</p> <p>правила и способы сервировки стола, презентации супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок</p> |
|--|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

**Количество часов, отводимое на освоение производственной практики**

Всего часов – 246 часов

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

| Код и наименование ПМ | Код профессиональных компетенций                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          | Виды работ                                                                                                                                                                                                                   | Объем часов | Уровень усвоения       |
|-----------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------|------------------------|
|                       | 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<br>ПК 2.2 Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента<br>ПК 2.3 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента | Инструктаж по технике безопасности, санитарным требованиям, организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды.<br>Отработка практических навыков по приготовлению бульонов и отваров | 6           | ПК 2.1-2.8<br>ОК 01-11 |
|                       |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           | Отработка практических навыков приготовления заправочных супов. Рассольники. Супы с крупами и макаронными изделиями.                                                                                                         | 6           | ПК 2.1-2.8<br>ОК 01-11 |
|                       |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           | Отработка практических навыков приготовления заправочных супов. Рассольники. Супы с крупами и макаронными изделиями.                                                                                                         | 6           |                        |
|                       |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           | Отработка практических навыков приготовления Супов - пюре                                                                                                                                                                    | 6           |                        |
|                       |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           | Отработка практических навыков приготовления Супов - пюре                                                                                                                                                                    | 6           |                        |
|                       |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           | Отработка практических навыков приготовления Молочные и сладкие, диетические, вегетарианские супы                                                                                                                            | 6           |                        |

|  |                                                                                                                                                                                             |                                                                                                                  |   |                        |
|--|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---|------------------------|
|  |                                                                                                                                                                                             | Отработка практических навыков приготовления Молочные и сладкие, диетические, вегетарианские супы                | 6 | ПК 2.1-2.8<br>ОК 01-11 |
|  |                                                                                                                                                                                             | Отработка практических навыков приготовления Молочные и сладкие, диетические, вегетарианские супы                | 6 |                        |
|  |                                                                                                                                                                                             | Отработка практических навыков приготовления холодных и прозрачных супов                                         | 6 |                        |
|  |                                                                                                                                                                                             | Отработка практических навыков приготовления холодных и прозрачных супов                                         | 6 |                        |
|  | ПК 2.4 Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента                                                                                    | Отработка практических навыков приготовления горячих соусов                                                      | 6 | ПК 2.1-2.8<br>ОК 01-11 |
|  |                                                                                                                                                                                             | Отработка практических навыков приготовления горячих соусов                                                      | 6 |                        |
|  |                                                                                                                                                                                             | Отработка практических навыков приготовления холодных и сладких соусов                                           | 6 |                        |
|  | ПК 2.5 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента | Отработка практических навыков приготовления блюд и гарниров из овощей, отварных, жареных, фаршированных.        | 6 | ПК 2.1-2.8<br>ОК 01-11 |
|  |                                                                                                                                                                                             | Отработка практических навыков приготовления блюд и гарниров из овощей, отварных, жареных, фаршированных.        | 6 |                        |
|  |                                                                                                                                                                                             | Отработка практических навыков приготовления блюд и гарниров из, тушеных, запеченных овощей. Блюда из грибов     | 6 |                        |
|  |                                                                                                                                                                                             | 18. Отработка практических навыков приготовления блюд и гарниров из, тушеных, запеченных овощей. Блюда из грибов | 6 |                        |
|  |                                                                                                                                                                                             | Отработка практических навыков приготовления блюд и гарниров из, тушеных, запеченных овощей. Блюда из грибов     | 6 |                        |
|  |                                                                                                                                                                                             | Отработка практических навыков приготовления блюд и гарниров из бобовых, макаронных изделий., каши               | 6 |                        |
|  | ПК 2.6 Осуществлять приготовление, творческое                                                                                                                                               | Отработка практических навыков приготовления блюд и гарниров из бобовых, макаронных изделий., круп, каши         | 6 | ПК 2.1-2.8             |

|  |                                                                                                                                                                                                 |                                                                                                                                      |   |            |
|--|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---|------------|
|  | оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента                                                          | Отработка практических навыков приготовления блюд из муки: лапши домашней, пельменей вареников, блинчиков, блинов, оладий, пончиков. | 6 | ОК 01-11   |
|  | ПК 2.7Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента        | Отработка практических навыков приготовления , оформление и отпуск блюд из отварной, жареной, тушеной рыбы                           | 6 | ПК 2.1-2.8 |
|  |                                                                                                                                                                                                 | Отработка практических навыков приготовления , оформление и отпуск блюд из отварной, жареной, тушеной рыбы                           | 6 | ОК 01-11   |
|  |                                                                                                                                                                                                 | Отработка практических навыков приготовления , оформление и отпуск блюд из запечённой рыбы, блюда из нерыбного водного сырья         | 6 |            |
|  |                                                                                                                                                                                                 | Отработка практических навыков приготовления , оформление и отпуск блюд из запечённой рыбы, блюда из нерыбного водного сырья         | 6 |            |
|  |                                                                                                                                                                                                 | Отработка практических навыков приготовления , оформление и отпуск блюд из запечённой рыбы, блюда из нерыбного водного сырья         | 6 |            |
|  | ПК 2.8Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента | Отработка практических навыков приготовления , оформление и отпуск блюд из отварного, жареного мяса                                  | 6 | ПК 2.1-2.8 |
|  |                                                                                                                                                                                                 | Отработка практических навыков приготовления , оформление и отпуск блюд из отварного, жареного мяса                                  | 6 | ОК 01-11   |
|  |                                                                                                                                                                                                 | Отработка практических навыков приготовления , оформление и отпуск блюд из отварного, жареного мяса                                  | 6 |            |
|  |                                                                                                                                                                                                 | Отработка практических навыков приготовления , оформление и отпуск блюд из отварного, жареного мяса                                  | 6 |            |
|  |                                                                                                                                                                                                 | Отработка практических навыков приготовления , оформление и отпуск блюд из отварного, жареного мяса                                  | 6 |            |
|  |                                                                                                                                                                                                 | Отработка практических навыков приготовления , оформление и отпуск блюд из отварного, жареного мяса                                  | 6 |            |
|  |                                                                                                                                                                                                 | Отработка практических навыков приготовления , оформление и отпуск блюд из отварного, жареного мяса                                  | 6 |            |
|  |                                                                                                                                                                                                 | Отработка практических навыков приготовления , оформление и отпуск блюд из отварного, жареного мяса                                  | 6 |            |

|  |                                                                                                                                                             |     |  |
|--|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----|--|
|  | и отпуск блюд из тушеного , запеченного мяса                                                                                                                |     |  |
|  | Отработка практических навыков приготовления , оформление и отпуск блюд из тушеного , запеченного мяса                                                      | 6   |  |
|  | Отработка практических навыков приготовления , оформление и отпуск блюд из тушеного , запеченного мяса                                                      | 6   |  |
|  | Отработка практических навыков приготовления , оформление и отпуск блюд из тушеного , запеченного мяса                                                      | 6   |  |
|  | Отработка практических навыков приготовления , оформление и отпуск блюд из домашней птицы, дичи, кролика для разных типов питания, в том числе диетического | 6   |  |
|  | Отработка практических навыков приготовления , оформление и отпуск блюд из домашней птицы, дичи, кролика для разных типов питания, в том числе диетического | 6   |  |
|  | Отработка практических навыков приготовления , оформление и отпуск блюд из домашней птицы, дичи, кролика для разных типов питания, в том числе диетического | 6   |  |
|  | ИТОГО                                                                                                                                                       | 246 |  |

### 3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ (ПО 8 ЧАСОВ)

| Код и<br>наименова<br>ние ПМ | Код<br>профессиональных компетенций                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       | Виды работ                                                                                                                                                                                                                | Объем<br>часов | Уровень<br>усвоения        |
|------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------|----------------------------|
| Код и<br>наименова<br>ние ПМ | 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<br>ПК 2.2 Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента<br>ПК 2.3 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента | Инструктаж по технике безопасности, санитарным требованиям, организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Отработка практических навыков по приготовлению бульонов и отваров | 6              | ПК 2.1-<br>2.8<br>ОК 01-11 |
|                              |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           | Отработка практических навыков приготовления заправок супов. Рассольники. Супы с крупами и макаронными изделиями.                                                                                                         | 8              | ПК 2.1-<br>2.8<br>ОК 01-11 |
|                              |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           | Отработка практических навыков приготовления заправок супов. Рассольники. Супы с крупами и макаронными изделиями.                                                                                                         | 8              |                            |
|                              |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           | Отработка практических навыков приготовления Супов - пюре                                                                                                                                                                 | 8              |                            |
|                              |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           | Отработка практических навыков приготовления Молочные и сладкие, диетические, вегетарианские супы                                                                                                                         | 8              |                            |
|                              |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           | Отработка практических навыков приготовления холодных и прозрачных супов                                                                                                                                                  | 8              |                            |
|                              | ПК 2.4 Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  | Отработка практических навыков приготовления горячих соусов                                                                                                                                                               | 8              | ПК 2.1-<br>2.8<br>ОК 01-11 |
|                              |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           | Отработка практических навыков приготовления холодных и сладких соусов                                                                                                                                                    | 8              |                            |

|  |                                                                                                                                                                                            |                                                                                                                                      |   |                        |
|--|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---|------------------------|
|  | ПК 2.5Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента | Отработка практических навыков приготовления блюд и гарниров из овощей, отварных, жареных, фаршированных.                            | 8 | ПК 2.1-2.8<br>ОК 01-11 |
|  |                                                                                                                                                                                            | Отработка практических навыков приготовления блюд и гарниров из, тушеных, запеченных овощей. Блюда из грибов                         | 8 |                        |
|  |                                                                                                                                                                                            | Отработка практических навыков приготовления блюд и гарниров из бобовых, макаронных изделий., каши                                   | 8 |                        |
|  |                                                                                                                                                                                            | Отработка практических навыков приготовления блюд и гарниров из бобовых, макаронных изделий., круп, каши                             | 8 |                        |
|  | ПК 2.6Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусочек из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента      | Отработка практических навыков приготовления горячих блюд из творога, яиц и яичных продуктов                                         | 8 | ПК 2.1-2.8<br>ОК 01-11 |
|  |                                                                                                                                                                                            | Отработка практических навыков приготовления блюд из муки: лапши домашней, пельменей вареников, блинчиков, блинов, оладий, пончиков. | 8 |                        |
|  | ПК 2.7Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусочек из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента | Отработка практических навыков приготовления , оформление и отпуск блюд из отварной, жареной, тушеной рыбы                           | 8 | ПК 2.1-2.8<br>ОК 01-11 |
|  |                                                                                                                                                                                            | Отработка практических навыков приготовления , оформление и отпуск блюд из отварной, жареной, тушеной рыбы                           | 8 |                        |
|  |                                                                                                                                                                                            | Отработка практических навыков приготовления , оформление и отпуск блюд из отварной, жареной, тушеной рыбы                           | 8 |                        |
|  |                                                                                                                                                                                            | Отработка практических навыков приготовления , оформление и отпуск блюд из запечённой рыбы, блюда из нерыбного водного сырья         | 8 |                        |
|  |                                                                                                                                                                                            | Отработка практических навыков приготовления , оформление и отпуск блюд из запечённой рыбы, блюда из нерыбного водного сырья         | 8 |                        |
|  |                                                                                                                                                                                            | Отработка практических навыков приготовления , оформление и отпуск блюд из запечённой рыбы, блюда из нерыбного водного сырья         | 8 |                        |
|  | ПК 2.8Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к                                                                                                                     | Отработка практических навыков приготовления , оформление и отпуск блюд из отварного, жареного мяса                                  | 8 | ПК 2.1-2.8<br>ОК 01-11 |
|  |                                                                                                                                                                                            | Отработка практических навыков приготовления , оформление и отпуск блюд из отварного, жареного мяса                                  | 8 |                        |

|                                                                                                                          |                                                                                                        |           |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------|
| реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента | отпуск блюд из отварного, жареного мяса                                                                |           |
|                                                                                                                          | Отработка практических навыков приготовления , оформление и отпуск блюд из отварного, жареного мяса    | 8         |
|                                                                                                                          | Отработка практических навыков приготовления , оформление и отпуск блюд из отварного, жареного мяса    | 8         |
|                                                                                                                          | Отработка практических навыков приготовления , оформление и отпуск блюд из отварного, жареного мяса    | 8         |
|                                                                                                                          | Отработка практических навыков приготовления , оформление и отпуск блюд из отварного, жареного мяса    | 8         |
|                                                                                                                          | Отработка практических навыков приготовления , оформление и отпуск блюд из отварного, жареного мяса    | 8         |
|                                                                                                                          | Отработка практических навыков приготовления , оформление и отпуск блюд из тушеного , запеченного мяса | 8         |
|                                                                                                                          | Отработка практических навыков приготовления , оформление и отпуск блюд из тушеного , запеченного мяса | 8         |
|                                                                                                                          | Отработка практических навыков приготовления , оформление и отпуск блюд из тушеного , запеченного мяса | 8         |
|                                                                                                                          | Отработка практических навыков приготовления , оформление и отпуск блюд из тушеного , запеченного мяса | 8         |
| Итого                                                                                                                    |                                                                                                        | 246 часов |

#### 4. Условия реализации программы производственной практики

Производственная практика является обязательным разделом ОПОП.

Базами для производственной практики служат предприятия г. Камышлова и Свердловской области, предоставляющие услуги по питанию населения, отвечающие современным требованиям к организации производственного процесса, оснащенные необходимым оборудованием, инструментами,

В ходе практики обучающийся заполняет дневник, который содержит краткое содержание ежедневной деятельности обучающегося с оценкой и подписью закрепленного мастера, заверенного подписью руководителя предприятия и печатью.

Производственная практика проводится концентрировано в рамках каждого профессионального модуля после завершения теоретического курса и учебной практики.

Обучающиеся, успешно прошедшие практику, получают «дифференцированный зачет» и допускаются к экзамену квалификационному по ПМ. 01 «Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента».

Перед началом практики проводится установочная консультация с целью ознакомления с приказом, сроками практики, порядком организации работы во время практики в образовательной организации, оформлением необходимой документации, инструкциями по охране труда, распорядком дня, видами и сроками отчетности.

В процессе прохождения производственной практики, в соответствии с утвержденным графиком, организуются групповые и индивидуальные консультации с руководителем практики от образовательной организации. Организация процесса прохождения практики, контроль деятельности обучающихся на практике, консультирование по выполнению заданий, проверка отчетов по итогам практики и выставление оценок осуществляется руководителем практики от образовательной организации

##### 1.2. Информационное обеспечение реализации программы

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

##### 3.2.1. Основные печатные издания

1. Анфимова Н.А. Кулинария : учебник для студ. учреждений СПО / Н.А. Анфимова. – 14-е изд., стер. – Москва: Академия, 2020. – 400 с.

2. Ермилова С.В. Приготовление хлебобулочных, мучных кондитерских изделий: учеб.для учреждений сред.проф.образования / С.В. Ермилова. – 5-е изд. – Москва: Академия, 2020. – 336 с.

3. Ермилова С.В. Торты, пирожные и десерты: учеб.пособие для учреждений сред.проф.образования / С.В. Ермилова., Е.И. Соколова – 7-е изд. – Москва: Академия, 2018. – 80 с.

4. Лутошкина Г.Г. Техническое оснащение и организация рабочего места: учеб.для учащихся учреждений СПО / Г.Г. Лутошкина, Ж.С. Анохина. – 5-е изд. – Москва: Академия, 2019. – 240 с.

5. Матюхина З.П. Товароведение пищевых продуктов: учебник для учащихся учреждений сред.проф.образования / З.П. Матюхина. – М.: Академия, 2019. – 336 с.

6. Мармузова Л.В. Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевой промышленности: учебник для СПО/ Л.В. Мармузова. М.: Академия, 2017. – 160 с.

7. 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.]. – Москва: Академия, 2020. – 128 с.

8. Потапова И.И. Основы калькуляции и учета: учеб. для учащихся учреждений нач. проф. образования / И.И. Потапова. – 4-е изд., стер. – Москва: Академия, 2020.
9. Сеницына А.В. Приготовление сладких блюд и напитков : учебник для студ. среднего проф. образования / А.В. Сеницына, Е.И. Соколова. – Москва: Академия, 2016. – 282 с.
10. Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания : учеб. пособие для студ. учреждений сред. проф. образования / В.В. Усов. – 13-е изд., стер. – Москва: Академия, 2018. – 432 с.
11. Практические занятия по профессии «Повар, кондитер». Организация и проведение в условиях дуального обучения / Ж. В. Морозова, Н. В. Пушина, Е. А. Зайцева, Н. А. Кочурова. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 172 с. — ISBN 978-5-8114-3892-1.
12. Технология безалкогольных напитков : учебное пособие для спо / Л. А. Оганесянц, А. Л. Панасюк, М. В. Гернет [и др.] ; под редакцией Л. А. Оганесянца. — Санкт-Петербург : Лань, 2021. — 300 с. — ISBN 978-5-8114-6711-2.
13. Родионова, Л. Я. Практикум по технологии безалкогольных и алкогольных напитков : учебное пособие для спо / Л. Я. Родионова, Е. А. Ольховатов, А. В. Степовой. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 288 с. — ISBN 978-5-8114-6435-7.
14. Родионова, Л. Я. Технология безалкогольных и алкогольных напитков : учебник для спо / Л. Я. Родионова, Е. А. Ольховатов, А. В. Степовой. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 344 с. — ISBN 978-5-8114-6416-6.
15. Родионова, Л. Я. Технология безалкогольных напитков : учебное пособие для спо / Л. Я. Родионова, Е. А. Ольховатов, А. В. Степовой. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 324 с. — ISBN 978-5-8114-6417-3.
16. Родионова, Л. Я. Технология алкогольных напитков : учебное пособие для спо / Л. Я. Родионова, Е. А. Ольховатов, А. В. Степовой. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 352 с. — ISBN 978-5-8114-6436-4.
17. Донченко, Л. В. Концепция HACCP на малых и средних предприятиях : учебное пособие для спо / Л. В. Донченко, Е. А. Ольховатов. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 180 с. — ISBN 978-5-8114-6457-9.
18. Скобельская, З. Г. Технология производства сахарных кондитерских изделий : учебное пособие для спо / З. Г. Скобельская, Г. Н. Горячева. — 4-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2021. — 428 с. — ISBN 978-5-8114-6856-0.
19. Скобельская, З. Г. Технология кондитерских изделий. Расчет рецептов : учебное пособие для спо / З. Г. Скобельская. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 84 с. — ISBN 978-5-8114-6379-4.
20. Рензеева, Т. В. Технология кондитерских изделий : учебное пособие для спо / Т. В. Рензеева, Г. И. Назимова, А. С. Марков. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 156 с. — ISBN 978-5-8114-6439-5.

### 3.2.2. Основные электронные издания

1. Практические занятия по профессии «Повар, кондитер». Организация и проведение в условиях дуального обучения / Ж. В. Морозова, Н. В. Пушина, Е. А. Зайцева, Н. А. Кочурова. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 172 с. — ISBN 978-5-8114-3892-1. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/148178> (дата обращения: 18.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

Технология безалкогольных напитков : учебное пособие для спо / Л. А. Оганесянц, А. Л. Панасюк, М. В. Гернет [и др.] ; под редакцией Л. А. Оганесянца. — Санкт-Петербург : Лань, 2021. — 300 с. — ISBN 978-5-8114-6711-2. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL:

<https://e.lanbook.com/book/151691> (дата обращения: 14.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

Родионова, Л. Я. Практикум по технологии безалкогольных и алкогольных напитков : учебное пособие для спо / Л. Я. Родионова, Е. А. Ольховатов, А. В. Степовой. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 288 с. — ISBN 978-5-8114-6435-7. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/147353> (дата обращения: 14.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

Родионова, Л. Я. Технология безалкогольных и алкогольных напитков : учебник для спо / Л. Я. Родионова, Е. А. Ольховатов, А. В. Степовой. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 344 с. — ISBN 978-5-8114-6416-6. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/147262> (дата обращения: 14.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

Родионова, Л. Я. Технология безалкогольных напитков : учебное пособие для спо / Л. Я. Родионова, Е. А. Ольховатов, А. В. Степовой. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 324 с. — ISBN 978-5-8114-6417-3. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/147263> (дата обращения: 14.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

Родионова, Л. Я. Технология алкогольных напитков : учебное пособие для спо / Л. Я. Родионова, Е. А. Ольховатов, А. В. Степовой. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 352 с. — ISBN 978-5-8114-6436-4. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/147354> (дата обращения: 14.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

Донченко, Л. В. Концепция НАССР на малых и средних предприятиях : учебное пособие для спо / Л. В. Донченко, Е. А. Ольховатов. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 180 с. — ISBN 978-5-8114-6457-9. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/148044> (дата обращения: 15.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

Скобельская, З. Г. Технология производства сахарных кондитерских изделий : учебное пособие для спо / З. Г. Скобельская, Г. Н. Горячева. — 4-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2021. — 428 с. — ISBN 978-5-8114-6856-0. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/152652> (дата обращения: 14.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

Скобельская, З. Г. Технология кондитерских изделий. Расчет рецептур : учебное пособие для спо / З. Г. Скобельская. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 84 с. — ISBN 978-5-8114-6379-4. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/147250> (дата обращения: 14.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

Рензьева, Т. В. Технология кондитерских изделий : учебное пособие для спо / Т. В. Рензьева, Г. И. Назимова, А. С. Марков. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 156 с. — ISBN 978-5-8114-6439-5. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/147352> (дата обращения: 14.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

## 5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

| Код и наименование профессиональных компетенций, формируемых в рамках программы производственной практики                                                                                    | Критерии оценки                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         | Методы оценки                                                                                                                                                                                                     |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <p><b>ПК 1.1.1.</b> Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами</p> | <p>Выполнение всех действий по <b>организации и содержанию рабочего места повара</b> в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты (система ХАССП), требованиями охраны труда и техники безопасности:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, соответствие виду выполняемых работ (виду и способу обработки сырья, виду и способу приготовления полуфабрикатов);</li> <li>– рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, инструментов, сырья, материалов;</li> <li>– соответствие содержания рабочего места требованиям стандартов чистоты, охраны труда, техники безопасности;</li> <li>– своевременное проведение текущей уборки рабочего места повара;</li> <li>– рациональный выбор и адекватное использование моющих и дезинфицирующих средств;</li> <li>– правильное выполнение работ по уходу за весоизмерительным оборудованием;</li> <li>– соответствие методов мытья (вручную и в посудомоечной машине), организации хранения кухонной посуды и производственного инвентаря, инструментов инструкциям, регламентам;</li> <li>– соответствие организации хранения сырья, продуктов, готовых полуфабрикатов требованиям к их безопасности для жизни и здоровья человека (соблюдение температурного режима, товарного соседства в холодильном оборудовании, правильность упаковки, складирования);</li> <li>– соответствие методов подготовки к работе, эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов требованиям инструкций и регламентов по технике безопасности, охране труда, санитарии и гигиене;</li> <li>– правильная, в соответствии с инструкциями, безопасная правка ножей;</li> </ul> | <p><b>Промежуточная аттестация:</b><br/>экспертное наблюдение и оценка<br/>выполнения:<br/>- практического экзамена по модулю;<br/>- экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам</p> |

|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |  |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         | <p>– точность, соответствие заданию расчета потребности в сырье продуктах;</p> <p>– соответствие правилам оформления заявки на сырье, продукты</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |  |
| <p><b>ПК 1.2.</b> Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика.</p> <p><b>ПК 1.3.</b> Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья.</p> <p><b>ПК 1.4.</b> Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика.</p> | <p>Подготовка, обработка различными методами традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– адекватный выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов, в том числе специй, приправ, точное распознавание недоброкачественных продуктов;</li> <li>– соответствие отходов и потерь сырья при его обработке и приготовлении полуфабрикатов действующим нормам;</li> <li>– оптимальность процесса обработки, подготовки сырья и приготовления полуфабрикатов (экономия ресурсов: продуктов, времени, энергетических затрат и т.д., соответствие выбора методов обработки сырья, способов и техник приготовления полуфабрикатов виду сырья, продуктов, его количеству, требованиям рецептуры);</li> <li>– профессиональная демонстрация навыков работы с ножом;</li> <li>– правильное, оптимальное, адекватное заданию планирование и ведение процессов обработки, подготовки сырья, продуктов, приготовления полуфабрикатов, соответствие процессов инструкциям, регламентам;</li> <li>– соответствие процессов обработки сырья и приготовления полуфабрикатов стандартам чистоты, требованиям охраны труда и технике безопасности: <ul style="list-style-type: none"> <li>• корректное использование цветных разделочных досок;</li> <li>• разделное использование контейнеров для органических и неорганических отходов;</li> <li>• соблюдение требований персональной гигиены в соответствии с требованиями системы ХАССП (сан.спец.одежда, чистота рук, работа в перчатках при выполнении конкретных операций, хранение ножей в чистом виде во время работы, правильная (обязательная) дегазация в процессе приготовления, чистота на рабочем месте и в холодильнике);</li> <li>• адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, инвентаря, инструментов, посуды;</li> </ul> </li> <li>– соответствие времени выполнения работ нормативам;</li> <li>– соответствие массы обработанного сырья, готовых полуфабрикатов</li> </ul> |  |

|                                                                                                                                                |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |                                                                                                                                                                                                                        |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                                                                                                                                                | <p>требованиям рецептуры;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– точность расчетов закладки сырья при изменении выхода полуфабрикатов, взаимозаменяемости сырья, продуктов;</li> <li>– адекватность оценки качества готовой продукции, соответствия ее требованиям рецептуры, заказу;</li> <li>– соответствие внешнего вида готовых полуфабрикатов требованиям рецептуры;</li> <li>– аккуратность выкладки готовых полуфабрикатов в функциональные емкости для хранения и транспортирования;</li> <li>– эстетичность, аккуратность упаковки готовых полуфабрикатов для отпуска на вынос</li> </ul>                                         |                                                                                                                                                                                                                        |
| <p><b>ОК 01</b><br/>Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам</p>                     | <p>точность распознавания сложных проблемных ситуаций в различных контекстах; адекватность анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности;</p> <p>оптимальность определения этапов решения задачи;</p> <p>адекватность определения потребности в информации;</p> <p>эффективность поиска;</p> <p>адекватность определения источников нужных ресурсов;</p> <p>разработка детального плана действий;</p> <p>правильность оценки рисков на каждом шагу;</p> <p>точность оценки плюсов и минусов полученного результата, своего плана и его реализации, предложение критериев оценки и рекомендаций по улучшению плана</p> | <p><b>Промежуточная аттестация:</b></p> <p>экспертное наблюдение и оценка выполнения;</p> <p>- практического экзамена по модулю;</p> <p>- экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам</p> |
| <p><b>ОК. 02</b><br/>Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности</p> | <p>оптимальность планирования информационного поиска из широкого набора источников, необходимого для выполнения профессиональных задач;</p> <p>адекватность анализа полученной информации, точность выделения в ней главных аспектов;</p> <p>точность структурирования отобранной информации в соответствии с параметрами поиска;</p> <p>адекватность интерпретации полученной информации в контексте профессиональной деятельности;</p>                                                                                                                                                                                                         |                                                                                                                                                                                                                        |
| <p><b>ОК.03</b><br/>Планировать и реализовывать</p>                                                                                            | <p>актуальность используемой нормативно-правовой документации по профессии;</p> <p>точность, адекватность применения современной научной профессиональной терминологии</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |                                                                                                                                                                                                                        |

|                                                                                                                                                  |                                                                                                                                                                                                                                                                                |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| собственное профессиональное и личностное развитие                                                                                               |                                                                                                                                                                                                                                                                                |
| <b>ОК 04.</b><br>Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами                              | эффективность участия в деловом общении для решения деловых задач;<br>оптимальность планирования профессиональной деятельности                                                                                                                                                 |
| <b>ОК 05</b><br>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;<br>толерантность поведения в рабочем коллективе                                                                                                                |
| <b>ОК 06.</b><br>Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей          | понимание значимости своей профессии                                                                                                                                                                                                                                           |
| <b>ОК 07.</b><br>Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях                   | точность соблюдения правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности;<br>эффективность обеспечения ресурсосбережения на рабочем месте                                                                                                               |
| <b>ОК 09.</b> Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности                                                             |                                                                                                                                                                                                                                                                                |
| <b>ОК 10.</b> Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке                                                 | адекватность понимания общего смысла четко произнесенных высказываний на известные профессиональные темы);<br>адекватность применения нормативной документации в профессиональной деятельности;<br>точно, адекватно ситуации обосновывать и объяснять свои действия (текущие и |

|                                                                                            |                                                                                                                          |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |  |
|--------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|
| <p><b>ОК 11. Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере</b></p> | <p>планируемые);<br/>правильно писать простые связанные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы</p> | <p>-точность распознавания сложных проблемных ситуаций в различных контекстах;<br/>-адекватность анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности;<br/>-оптимальность определения этапов решения задачи;<br/>-адекватность определения потребности в информации;<br/>-эффективность поиска;<br/>-адекватность определения источников нужных ресурсов;<br/>-разработка детального плана действий;<br/>-правильность оценки рисков на каждом шагу;<br/>-точность оценки плюсов и минусов полученного результата, своего плана и его реализации, предложение критериев оценки и рекомендаций по улучшению плана работы</p> |  |
|--------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|

**ЛИСТ ИЗМЕНЕНИЙ И ДОПОЛНЕНИЙ, ВНЕСЁННЫХ В РАБОЧУЮ ПРОГРАММУ\***

| №<br>п/п | № пункта<br>рабочей<br>программы | Дата<br>внесения<br>изменений<br>и<br>дополнений | До<br>внесения<br>изменений<br>и<br>дополнений | После<br>изменений<br>и<br>дополнений | Дата и №<br>протокола<br>рассмотрения<br>цикловой<br>комиссией | Дата и №<br>протокола<br>рассмотрения<br>методическим<br>советом/<br>педагогическим<br>советом |
|----------|----------------------------------|--------------------------------------------------|------------------------------------------------|---------------------------------------|----------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------|
|          |                                  |                                                  |                                                |                                       |                                                                |                                                                                                |



### 5. Лист изменений и дополнений, внесённых в рабочую программу

| № п/п | № пункта рабочей программы                                                                                                                                                          | Дата внесения изменений и дополнений                                                                                                                                                                | До внесения изменений и дополнений                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      | После внесения изменений и дополнений                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          | Дата и номер протокола рассмотрен или пикетовой комиссией | Дата и номер проток рассмотрения методическим советом/педагогическим советом                             |
|-------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 1     | Титульный лист<br>п 1.3.Перечень общих компетенций<br>п.2 Структура и содержание производственной практики<br>п 4. Контроль и оценка результатов освоения производственной практики | От 23.08.2024 г.<br>Приказ Министерства просвещения РФ от 03.07.2024 № 464<br>"О внесении изменений в федеральные государственные образовательные стандарты среднего профессионального образования" | Титульный лист<br>Срок обучения 3 г.10 мес. на базе основного общего образования<br><br>п 1.3. 1.3.Перечень общих компетенций<br>п.2 Структура и содержание производственной практики<br>п 4. Контроль и оценка результатов освоения производственной практики<br><br>Заменить общие компетенции:<br>ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.<br>ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.<br>ОК 04. Работать в коллективе и команде, | Титульный лист<br>Изложить в следующей редакции:<br>Срок обучения 2 г.10 мес. на базе основного общего образования<br><br>п 1.3. 1.3.Перечень общих компетенций<br>п.2 Структура и содержание производственной практики<br>п 4. Контроль и оценка результатов освоения производственной практики<br>Изложить в следующей редакции:<br>ОК 02. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности<br>ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, | Протокол №1 от 28.08.2024 г                               | Протокол Методического совета № 6 от 29.08.2024 г<br>Протокол Педагогического совета № 8 от 30.08.2024 г |

|  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |  |  |
|--|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|--|
|  | <p>эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.</p> <p>ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения.</p> <p>ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.</p> <p>ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.</p> <p>ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.</p> <p>ОК 11. Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.</p> | <p>использовать знания по правовой и финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях</p> <p>ОК 04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде</p> <p>ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных российских духовно-нравственных ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения</p> <p>ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях</p> <p>ОК 9. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.</p> |  |  |
|--|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|--|

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН  
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

СВЕДЕНИЯ О СЕРТИФИКАТЕ ЭП

Сертификат 359040073915316482112313993369613528402878580864  
Владелец Бочкарева Елена Еварестовна  
Действителен с 28.02.2024 по 27.02.2025