

Областное государственное бюджетное профессиональное
образовательное учреждение «Михайловский техникум имени А. Мерзлова»

Согласовано
ИП Усачева
Светлана Александровна
Пышечная №1

С. А. Усачева
«29» августа 2025 г.



Принято
на заседании
Педагогического совета
Протокол №1
от «29» августа 2025 г.

Рассмотрено
на заседании МЦК
дисциплин профцикла
протокол № 1
от «28» августа 2025 г.

«Утверждаю»
директор ОГБПОУ
«Михайловский техникум»

С. А. Трибов
приказ № 245
от «1» сентября 2025 г.



Рабочая программа учебной практики
**ПМ.07 Выполнение работ по одной или нескольким
профессиям рабочих, должностям служащих 16675
Повар**

специальность 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Михайлов, 2025 г.

1.Рабочая программа учебной практики ПМ07.«Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих(повар)» разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта по специальности СПО:43.02.15 Поварское и кондитерское дело, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 09.12.2016 N1565.

2.Организация–разработчик: О ГБПОУ"Михайловский техникум имени А.Мерзлова."

3.Разработчики: Мещанинова Н.М - мастер производственного обучения
Левина Н.Н - мастер производственного обучения

СОДЕРЖАНИЕ

1. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	9
3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	12
4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	35
5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ (ВИДА ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)	38

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

Область применения программы

Рабочая программа учебной практики является частью основной образовательной программы ППССЗ в соответствии с ФГОС СПО

43.02.15 по специальности Поварское и кондитерское дело, профессиональными стандартами: 33.011 Повар (утвержден приказом Минтруда России от 08.09.2015 г. № 610н.); 4-й и 5-й уровни квалификации; 33.010 Кондитер (утвержден приказом Минтруда России от 07.09.2015 г. № 597н.); 4-й и 5-й уровни квалификации в части освоения основного вида деятельности (ВД): **Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (повар, кондитер),** соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

Код	Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций
ВД 1	Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента
ПК 7.1.	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 7.2.	Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, птицы, дичи
ПК 7.3.	Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья
ПК 7.4.	Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи
ВД 2	Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента
ПК 7.5.	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 7.6.	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента
ПК 7.7.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента

ПК 7.8.	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента
ПК 7.9.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента
ПК 7.10.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента
ПК 7.11.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента
ПК 7.12.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента
ВД 3	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента
ПК 7.13.	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 7.14.	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента
ПК 7.15.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента
ПК 7.16.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента
ПК 7.17.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента
ПК 7.18.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента

ВД 4	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента
ПК 7.19. Ц е л и	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 7.20.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента
ПК 7.21.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента
ПК 7.22. з а д а	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента
ПК 7.23. и	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента
ВД 5 ч е	Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента
ПК 7.24. н о	Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 7.25. п	Осуществлять приготовление и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
ПК 7.26. р а к	Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента
ПК 7.27. и к	Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента
ПК 7.28. —	Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента

Требования к результатам освоения программы учебной практики

Цель: первоначальное освоение обучающимися видом деятельности (ВД): **Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (повар, кондитер)**, формирование общих и профессиональных компетенций, а также приобретение необходимых умений работы обучающимися по данной специальности.

Задачи:- развитие у обучающихся умений по основному виду деятельности для освоения **специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело**

-формирование умения качественно выполнять работы.

С целью овладения указанным видом деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающийся в ходе освоения учебной практики должен иметь практический опыт:

- обработки, нарезки и приготовления блюд из овощей и грибов;
- подготовки сырья и приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц и творога, теста;
- приготовления основных супов и соусов;
- обработки рыбного сырья;
- приготовления полуфабрикатов и блюд из рыбы;
- обработки сырья мяса, птицы, дичи, кролика;
- приготовления полуфабрикатов и блюд из мяса и домашней птицы;
- подготовки гастрономических продуктов;
- приготовления и оформления холодных блюд и закусок;
- приготовления сладких блюд и напитков;
- приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий.

Количество часов, отводимое на освоение программы учебной практики - 144 часа

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

Результатом освоения **учебной практики** является овладение обучающимися видом деятельности (ВД): **Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (повар, кондитер)**, в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

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 традиционных общечеловеческих ценностей
ОК 07.	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях
ОК 08.	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности
ОК 09.	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности
ОК 10.	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке
ОК 11.	Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере
ВД 1	Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента
ПК 7.1.	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 7.2.	Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, птицы, дичи
ПК 7.3.	Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы нерыбного водного сырья
ПК 7.4.	Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи
ВД 2	Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента
ПК 7.5.	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 7.6.	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента
ПК 7.7.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента
ПК 7.8.	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента

ПК 7.9.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента
ПК 7.10.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента
ПК 7.11.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента
ПК 7.12.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента
ВД 3	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента
ПК 7.13.	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 7.14.	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента
ПК 7.15.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента
ПК 7.16.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента
ПК 7.17.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента
ПК 7.18.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента
ВД 4	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента
ПК 7.19.	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 7.20.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента
ПК 7.21.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента
ПК 7.22.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента
ПК 7.23.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента
ВД 5	Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента
ПК 7.24.	Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 7.25.	Осуществлять приготовление и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
ПК 7.26.	Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента
ПК 7.27.	Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента
ПК 7.28.	Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента

3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

Тематический план учебной практики

Коды профессиональных компетенций	Наименования разделов программы	Всего часов
1	2	3
ПК 1.1-7.4 ЛР13	Раздел 1 ПП. Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента	24
ПК 7.5-7.12 ЛР13	Раздел 2 ПП. Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	42
ПК 7.31-7.18 ЛР13	Раздел 3 ПП. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	30
ПК 7.19-7.28 ЛР13	Раздел 4 ПП. Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	48
	Всего	144

Содержание обучения учебной практики по профессиональному модулю ПМ.07

Наименование разделов, тем учебной практики	Содержание учебного материала	Объем Часов
1	2	3
Профессиональный модуль ПМ 07. Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (повар, кондитер)		
Раздел 1 ПП. Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента		24
ПК 1.1-7.4 ЛР13	1. Выполнение работ и отработка практических навыков по проверке органолептическим способом годности овощей и грибов, отработка практических навыков в подборе производственного инвентаря и оборудования для обработки и приготовления блюд из овощей и грибов. Оценка качества готовых блюд. Отработка практических навыков при нарезке различными методами и приготовлении блюд из вареных, припущенных, жареных, тушеных, овощей. Оценка качества готовых блюд. Отработка практических навыков при нарезке различными методами и приготовлении блюд из запеченных овощей, грибов и полуфабрикатов. Оценка качества готовых блюд. Отработка практических навыков при охлаждении, замораживании нарезанных овощей и грибов и их консервирование. Оценка качества готовых блюд. 2. Выполнение работ и отработка практических навыков разработки ассортимента полуфабрикатов из мяса, домашней птицы, рыбы, дичи и кролика. Расчет массы мяса, домашней птицы, рыбы, дичи и кролика для изготовления полуфабрикатов. Отработка практических навыков проверки органолептическим способом качества мяса, домашней птицы, рыбы, дичи и кролика. Обеспечивать безопасность при охлаждении, замораживании, размораживании и хранении мяса, рыбы, птицы, утиной и гусиной печени. Подбор технологического оборудования и производственного инвентаря для приготовления полуфабрикатов и безопасное пользование при приготовлении полуфабрикатов для сложных блюд.	6

	Отработка практических навыков приготовления полуфабрикатов для сложных блюд из говядины, свинины, баранины. Требования к безопасности хранения подготовленного мяса в охлажденном и замороженном виде. Отработка практических навыков приготовления котлетной массы. Требования к безопасности хранения. 3. Выполнение работ и отработка практических навыков приготовления полуфабрикатов из субпродуктов. Требования к безопасности хранения. Выполнение работ и отработка практических навыков приготовления полуфабрикатов из рыбы. Требования к безопасности хранения подготовленного рыбы в охлажденном и замороженном виде. 4. Выполнение работ и отработка практических навыков приготовления полуфабрикатов из птицы, дичи, кролика. Требования к безопасности хранения подготовленного птицы в охлажденном и замороженном виде.	6
		6
		6
Раздел 2 ПП. Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента		42
ПК 7.5-.7.12 ЛР13	1. Выполнение работ и отработка практических навыков в подборе производственного инвентаря и оборудования для приготовления супов и соусов. Отработка практических навыков по проверке органолептическим способом качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним для приготовления бульонов, отваров и простых супов. 2. Выполнение работ и отработка практических навыков для приготовления и оформления бульонов: костного, мясо-костного, из птицы, из рыбы. Отработка практических навыков для приготовления отваров из грибов, овощей, фруктов,	6

	круп. 3. Выполнение работ и отработка практических навыков для приготовления и оформления простых супов: заправочные (борщи, щи, рассольники, солянки, картофельные с овощами, крупой, бобовыми макаронными изделиями); молочные (с крупой, макаронными изделиями, овощами); суп- пюре (из разных овощей, рыбы, птицы, печени), национальных супов (казахский-кеспе, украинский-борщ с пампушами). Оценка качества готовых блюд. 4. Выполнение работ и отработка практических навыков для приготовления и оформления соусов мясных красных, белых на мясном бульоне, на рыбном бульоне, грибных молочных, сметанных, яично- масляных, холодных. Оценка качества готовых блюд.	12 12 12
Раздел 3 ПП. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента		30
ПК 7.31-7.18 ЛР13	1. Оценка качества, безопасности и соответствия основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним технологическим требованиям к бутербродам, салатам и простым холодным блюдам и закускам при приемке продуктов со склада. Подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним к использованию. Организация рабочего места повара, подбор производственного технологического оборудования, инвентаря, инструментов и методы безопасного использования их при выполнении следующих действий в холодном цехе: взвешивания/измерения, нарезке вручную и на слайсере, измельчение, смешивание, прослаивание, порционирование, фарширование, взбивание, настаивание, запекание, варке, охлаждение, заливание желе. Поддержание рабочего места в соответствии с санитарно- гигиеническими требованиями 2. Отработка практических навыков по проверке органолептическим способом качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним и в подборе производственного инвентаря и оборудования для приготовления и оформления холодных блюд и закусок. Выполнение работ и отработка практических навыков для приготовления бутербродов и гастрономических продуктов порциями (закрытые, открытые, закусочные). Оценка качества готовых изделий. 3. Выполнение работ и отработка практических навыков для приготовления и оформления салатов(из сырых, вареных овощей, рыбные и мясные, винегреты). Оценка качества готовых изделий. 4. Выполнение работ и отработка практических навыков для приготовления и оформления простых холодных закусок(из овощей, грибов, рыбы и рыбных гастрономических продуктов, из мясных	6 6 6

	продуктов). Оценка качества готовых изделий. 5.Выполнение работ и отработка практических навыков для приготовления и оформления простых холодных блюд (блюда из овощей, яиц , грибов, рыбы и рыбных гастрономических продуктов, солёной, маринованной рыбы, мяса и мясных гастрономических продуктов). Оценка качества готовых блюд.	6 6
Раздел 4 ПП. Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента		48
ПК 7.19-7.28 ЛР13	1. Выполнение работ и отработка практических навыков по разработке ассортимента сложных хлебобулочных, мучных кондитерских и мелкоштучных кондитерских изделий. Расчет массы сырья для приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских и мелкоштучных кондитерских изделий. Проверка органолептическим способом качества сырья для приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских и мелкоштучных кондитерских изделий. Обеспечивать безопасность при хранении сложных изделий. Подбор технологического оборудования и производственного инвентаря для приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских и мелкоштучных кондитерских изделий. 2. Выполнение работ и отработка практических навыков приготовления и оформления сложных хлебобулочных изделий. Контроль качества и безопасности сложных хлебобулочных изделий. Выполнение работ и отработка практических навыков приготовления и оформления праздничного хлеба. Контроль качества и безопасности праздничного хлеба. 3. Выполнение работ и отработка практических навыков приготовления и оформления пирогов и пирожков с различными фаршами. Контроль качества и безопасности пирогов и пирожков. 4. Выполнение работ и отработка практических навыков приготовления и оформления печенья, пряников, коврижек, кексов. Контроль качества и безопасности печенья, пряников, коврижек, кексов. 5. Выполнение работ и отработка практических навыков приготовления и оформления сложных бисквитных, песочных пирожных и тортов. Контроль качества и безопасности бисквитных и песочных пирожных и тортов.	6 6 6 6 12

	6.Выполнение работ и отработка практических навыков приготовления и оформления заварных , крошковых, воздушно-ореховых, миндальных пирожных и тортов. Контроль качества и безопасности пирожных и тортов. Выполнение работ и отработка практических навыков приготовления и оформления сложных комбинированных пирожных и тортов. Контроль качества и безопасности сложных комбинированных пирожных и тортов.	12
	ВСЕГО	144

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Оснащение предприятий или организаций:

Оборудование:

- 5 Основное и вспомогательное технологическое оборудование:
- 6 Весы настольные электронные;
- 7 Пароконвектомат;
- 8 Конвекционная печь или жарочный шкаф;
- 9 Микроволновая печь;
- 10 Расстоечный шкаф;
- 11 Плита электрическая;
- 12 Фритюрница;
- 13 Электрогриль (жарочная поверхность);
- 14 Шкаф холодильный;
- 15 Шкаф морозильный;
- 16 Шкаф шоковой заморозки;
- 17 Тестораскаточная машина;
- 18 Планетарный миксер;
- 19 Блендер (ручной с дополнительной насадкой для взбивания);
- 20 Мясорубка;
- 21 Овощерезка или процессор кухонный;
- 22 Слайсер;
- 23 Куттер или бликсер (для тонкого измельчения продуктов) или процессор кухонный;
- 24 Машина для вакуумной упаковки;
- 25 Газовая горелка (для карамелизации);
- 26 Машина посудомоечная;
- 27 Стол производственный с моечной ванной;
- 28 Стеллаж передвижной;
- 29 Моечная ванна двухсекционная.

Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

Технологии пищевых производств. Сушка сырья : учебное пособие для среднего профессионального образования / Г. И. Касьянов, Г. В. Семенов, В. А. Грицких, Т. Л. Троянова. — 3-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2023. — 116 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-14040-8. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/514540>

Андонова Н.И. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания : учебн. для студ. учреждений сред.проф. Образования /Н.И. Андонова, Т.А. Качурина. – 4-е изд., стер. – М.: Издательский центр « Академия», 2020. -256 с.,[16] с. цв.ил. ISBN 978-5-4468-9237-2 (28 экз)

Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве. Эмерджентные зоонозы : учебное пособие для среднего профессионального образования / А. В. Куликовский, З. Ю. Хапцев, Д. А. Макаров, А. А. Комаров. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2023. — 233 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-12489-7. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/517391>

Иванова, Е. Е. Технология морепродуктов : учебное пособие для среднего профессионального образования / Е. Е. Иванова, Г. И. Касьянов, С. П. Запорожская. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2023. — 208 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-09389-6. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/514768>

Антипова, Л. В. Технология обработки сырья: мясо, молоко, рыба, овощи : учебное пособие для среднего профессионального образования / Л. В. Антипова, О. П. Дворянинова ; под научной редакцией Л. В. Антиповой. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2023. — 204 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-13610-4. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. —

URL: <https://urait.ru/bcode/516221>

Чижикова, О. Г. Технология производства хлеба и хлебобулочных изделий : учебник для среднего профессионального образования / О. Г. Чижикова, Л. О. Коршенко. — 3-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2023. — 252 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-15863-2. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/510044>

Ким, И. Н. Технология рыбы и рыбных продуктов. Санитарная обработка : учебное пособие для среднего профессионального образования / И. Н. Ким, Т. И. Ткаченко, Е. А. Солодова ; под общей редакцией И. Н. Кима. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2023. — 217 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-08729-1. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/513804>

Донченко, Л. В. Безопасность пищевой продукции. В 2 ч. Часть 1 : учебник для среднего профессионального образования / Л. В. Донченко, В. Д. Надыкта. — 3-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2023. — 264 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-07799-5. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/513949>

Донченко, Л. В. Безопасность пищевой продукции. В 2 ч. Часть 2 : учебник для среднего профессионального образования / Л. В. Донченко, В. Д. Надыкта. — 3-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2023. — 161 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-07800-8. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/513950>

Козлов, А. И. Гигиена и экология человека. Питание : учебное пособие для среднего профессионального образования / А. И. Козлов. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2023. — 187 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-12965-6. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/518549>

Бурачевский, И. И. Основы биотехнологии: плодово-ягодное и растительное сырье : учебное пособие для среднего профессионального образования / И. И. Бурачевский, Р. А. Зайнуллин, Р. В. Кунакова. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2023. — 402 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-13729-3. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/519014>

Васильева, И. В. Физиология питания : учебник и практикум для среднего профессионального образования / И. В. Васильева, Л. В. Беркетова. — Москва : Издательство Юрайт, 2023. — 212 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-00275-1. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/513270>

Электронные издания:

Электронная библиотека, интернет ресурсы

Общие требования к организации учебной практики

Учебная практика является обязательным разделом профессионального модуля и представляет собой вид учебных занятий, обеспечивающих практико-ориентированную подготовку обучающихся. Цели и задачи, виды работ и формы отчетности определяются образовательным учреждением. Виды работ в рамках учебной практики разрабатываются преподавателями общепрофессиональных дисциплин и междисциплинарного курса и мастерами производственного обучения с учетом особенностей развития региона на современном этапе в области сервиса и туризма по специальности 43.02.15 « Поварское и кондитерское дело».

Реализация программы учебной практики проводится в учебных мастерских, на предприятиях общественного питания, на основе прямых договоров .

Аттестация по итогам учебной практики проводится в форме дифференцированного зачёта ,экзамена.

Кадровое обеспечение образовательного процесса

Требования к кадровым условиям реализации образовательной программы.

Реализация учебной практики обеспечивается педагогическими работниками образовательной организации. Квалификация педагогических работников образовательной организации отвечает квалификационным требованиям, указанным в квалификационных справочниках, и (или) профессиональных стандартах .

Педагогические работники получают дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации, в том числе в форме стажировки в организациях направления деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности, указанной в пункте 1.5 настоящего ФГОС СПО, не реже 1 раза в 3 года с учетом расширения спектра профессиональных компетенций.

6 КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ(ВИДОВ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)

Результаты (освоенные ПК)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
П.К.7.1-7.4 Осуществлять приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента	-выполнение технологического процесса приготовления вторых блюд,супов с использованием необходимого инвентаря в соответствии с технологической картой; -оформление и подача готовых изделий в соответствии с выбранным ассортиментом	Текущий контроль: <i>Экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения:</i> - практических/лабораторных занятий; - заданий по учебной и производственной практикам; - заданий по самостоятельной работе Промежуточная аттестация: <i>экспертное наблюдение и оценка выполнения:</i> - практических заданий на зачете/экзамене поМДК; - выполнение комплексного дифференцированного зачета по учебной и производственной практике; - выполнения заданий экзамена по модулю; - экспертная оценка защиты отчетов по производственной практике.

П.К.7.5-7.12 Осуществлять приготовление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	-выполнение технологического процесса приготовления блюд с использованием необходимого инвентаря в соответствии с технологической картой; -оформление и подача готовых изделий в соответствии с выбранным ассортиментом	
П.К. 7.13-7.18 Осуществлять приготовление и подготовку к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	-выполнение технологического процесса приготовления блюд с использованием необходимого инвентаря в соответствии с технологической картой; -оформление и подача готовых изделий в соответствии с выбранным ассортиментом	

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

Результаты (освоенные общие компетенции)	Основные показатели результатов подготовки	Формы и методы контроля
ОК 01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.	– точность распознавания сложных проблемных ситуаций в различных контекстах; – адекватность анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности; – оптимальность определения этапов решения задачи; – адекватность определения потребности в информации; – эффективность поиска; – адекватность определения источников нужных ресурсов; – разработка детального плана действий; – правильность оценки рисков на каждом шагу; – точность оценки плюсов и минусов полученного результата, своего плана и его реализации, предложение критериев оценки и рекомендаций по улучшению плана	Экспертная оценка при выполнении работ по производственной практике
ОК. 02 Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности	– оптимальность планирования информационного поиска из широкого набора источников, необходимого для выполнения профессиональных задач; – адекватность анализа полученной информации, точность выделения в ней главных аспектов; – точность структурирования отобранной информации в соответствии с параметрами поиска; – адекватность интерпретации полученной информации в контексте профессиональной деятельности;	Экспертная оценка при выполнении работ по производственной практике

ОК.03 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие	– актуальность используемой нормативно-правовой документации по профессии; – точность, адекватность применения современной научной профессиональной терминологии	Экспертная оценка при выполнении работ по производственной практике
ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами	– эффективность участия в деловом общении для решения деловых задач; – оптимальность планирования профессиональной деятельности	Экспертная оценка при выполнении работ по производственной практике
ОК. 05 Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста	– грамотность устного и письменного изложения своих мыслей по профессиональной тематике на государственном языке; – толерантность поведения в рабочем коллективе	Экспертная оценка при выполнении работ по производственной практике
ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей	– понимание значимости своей профессии	Экспертная оценка при выполнении работ по производственной практике
ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	– точность соблюдения правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; – эффективность обеспечения ресурсосбережения на рабочем месте	Экспертная оценка при выполнении работ по производственной практике
ОК. 09 Использовать информационные	– адекватность, применения средств информатизации и информационных технологий для реализации профессиональной деятельности	Экспертная оценка при выполнении работ по производственной практике

технологии в профессиональной деятельности		
ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке	– адекватность понимания общего смысла четко произнесенных высказываний на известные профессиональные темы); – адекватность применения нормативной документации в профессиональной деятельности; – точно, адекватно ситуации обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые); – правильно писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы	Экспертная оценка при выполнении работ по производственной практике
ОК 11. Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере	– точность распознавания сложных проблемных ситуаций в различных контекстах; – адекватность анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности; – оптимальность определения этапов решения задачи; – адекватность определения потребности в информации; – эффективность поиска; – адекватность определения источников нужных ресурсов; – разработка детального плана действий; – правильность оценки рисков на каждом шагу; – точность оценки плюсов и минусов полученного результата, своего плана и его реализации, предложение критериев оценки и рекомендаций по улучшению плана	Экспертная оценка при выполнении работ по производственной практике Итоговый контроль: Экспертная оценка на комплексном экзамене по модулю и проверочной работе за семестр.

Формируемые профессиональные и общие компетенции. Личностные результаты программы воспитания, определенные отраслевыми требованиями	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
ЛР1 Осознающий себя гражданином и защитником великой страны	Экспертная оценка результатов деятельности обучающихся в процессе освоения образовательной программы: -на практических занятиях; -в процессе тестирования и устных опросов; При проведении зачетов, контрольных срезов
ЛР2 Проявляющий активную гражданскую позицию, демонстрирующий приверженность принципам честности, порядочности, открытости, экономически активный и участвующий в студенческом и территориальном самоуправлении, в том числе на условиях добровольчества, продуктивно взаимодействующий и участвующий в деятельности общественных организаций.	Экспертная оценка результатов деятельности обучающихся в процессе освоения образовательной программы: -на практических занятиях; -в процессе тестирования и устных опросов; При проведении зачетов, контрольных срезов
ЛР3 Соблюдающий нормы правопорядка, следующий идеалам гражданского общества ,обеспечения безопасности, прав и свобод граждан России. Лояльный к установкам и проявлениям представителей субкультур, отличающий их от групп с деструктивным и девиантным поведением. Демонстрирующий неприятие и предупреждающий социально опасное поведение окружающих.	Экспертная оценка результатов деятельности обучающихся в процессе освоения образовательной программы: -на практических занятиях; -в процессе тестирования и устных опросов; При проведении зачетов, контрольных срезов
ЛР4 Проявляющий и демонстрирующий уважение к людям труда, осознающий ценность собственного труда. Стремящийся к формированию в сетевой среде личностного и профессионального конструктивного «цифрового следа»	Экспертная оценка результатов деятельности обучающихся в процессе освоения образовательной программы: -на практических занятиях; -в процессе тестирования и устных опросов; При проведении зачетов, контрольных срезов
ЛР5 Демонстрирующий приверженность к родной культуре, исторической памяти на основе любви к Родине, родному народу, малой родине, принятию традиционных ценностей многонационального народа России.	Экспертная оценка результатов деятельности обучающихся в процессе освоения образовательной программы: -на практических занятиях; -в процессе тестирования и устных опросов; При проведении зачетов, контрольных срезов
ЛР6 Проявляющий уважение к людям старшего поколения и готовность к участию в социальной поддержке и волонтерских движениях.	Экспертная оценка результатов деятельности обучающихся в процессе освоения образовательной программы: -на практических занятиях; -в процессе тестирования и устных опросов; При проведении зачетов, контрольных срезов
ЛР7 Осознающий приоритетную ценность личности человека; уважающий собственную и чужую уникальность в различных ситуациях, во всех формах и видах деятельности.	Экспертная оценка результатов деятельности обучающихся в процессе освоения образовательной программы: -на практических занятиях; -в процессе тестирования и устных опросов; При проведении зачетов, контрольных срезов

ЛР8 Проявляющий и демонстрирующий уважение к представителям различных этнокультурных, социальных, конфессиональных и иных групп. Сопричастный к сохранению, преумножению и трансляции культурных традиций и ценностей многонационального российского государства	Экспертная оценка результатов деятельности обучающихся в процессе освоения образовательной программы: -на практических занятиях; -в процессе тестирования и устных опросов; При проведении зачетов, контрольных срезов
ЛР9 Соблюдающий и пропагандирующий правила здорового и безопасного образа жизни, спорта; предупреждающий либо преодолевающий зависимость от алкоголя, табака, психоактивных веществ, азартных игр и т.д. Сохраняющий психологическую устойчивость в ситуативно сложных или стремительно меняющихся ситуациях.	Экспертная оценка результатов деятельности обучающихся в процессе освоения образовательной программы: -на практических занятиях; -в процессе тестирования и устных опросов; При проведении зачетов, контрольных срезов
ЛР10 Заботящийся о защите окружающей среды, собственной и чужой безопасности, в том числе цифровой.	Экспертная оценка результатов деятельности обучающихся в процессе освоения образовательной программы: -на практических занятиях; -в процессе тестирования и устных опросов; При проведении зачетов, контрольных срезов
ЛР11 Проявляющий уважение к эстетическим ценностям, обладающий основами эстетической культуры.	Экспертная оценка результатов деятельности обучающихся в процессе освоения образовательной программы: -на практических занятиях; -в процессе тестирования и устных опросов; При проведении зачетов, контрольных срезов
ЛР12 Принимающий семейные ценности, готовый к созданию семьи и воспитанию детей; демонстрирующий неприятие насилия в семье, ухода от родительской ответственности, отказа от отношений со своими детьми и их финансового содержания.	Экспертная оценка результатов деятельности обучающихся в процессе освоения образовательной программы: -на практических занятиях; -в процессе тестирования и устных опросов; При проведении зачетов, контрольных срезов
Личностные результаты реализации программы воспитания, определенные отраслевыми требованиями к деловым качествам личности.	
ЛР13 Выполняющий профессиональные навыки в сфере сервиса, оказания услуг населению в сфере общественного питания.	