

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ  
МУРМАНСКОЙ ОБЛАСТИ  
ГОСУДАРСТВЕННОЕ АВТОНОМНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ  
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ МУРМАНСКОЙ ОБЛАСТИ  
«МУРМАНСКИЙ СТРОИТЕЛЬНЫЙ КОЛЛЕДЖ  
ИМЕНИ Н.Е. МОМОТА»

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРАКТИКИ**

по профессии 43.01.09 Повар, кондитер

группа № 0531-11-1

Мурманск  
2023 г

Рабочая программа практики разработана на основе:

- Федерального закона РФ «Об образовании в Российской Федерации» № 273-ФЗ от 29.12.2012 г.;
- Приказа Минобрнауки России от 9 декабря 2016 года № 1569 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер» (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 22 декабря 2016 года, регистрационный № 44898);
- Приказа Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 08.09.2015 г. № 6 Юн «Об утверждении профессионального стандарта 33.011 Повар» (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 29 сентября 2015 г., регистрационный № 39023);
- Приказа Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 07.09.2015 г. № 597н «Об утверждении профессионального стандарта 33.010 Кондитер» (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 21 сентября 2015 г., регистрационный № 38940).
- Приказом Министерства науки и высшего образования Российской Федерации и Министерства просвещения Российской Федерации от 5 февраля 2020 года N 885/390 «О практической подготовке обучающихся».

Организация – Государственное автономное профессиональное  
разработчик: образовательное учреждение Мурманской области  
«Мурманский строительный колледж имени Н.Е. Момота»  
(ГАПОУ МО «МСК»)

Разработчики: Лобода Екатерина Александровна, председатель ПЦК;  
Бабилов Денис Васильевич, преподаватель спец дисциплин;  
Журба Людмила Константиновна, мастер производственного  
обучения

Рассмотрена и одобрена  
предметно-цикловой комиссией  
«Экономика, сервис и общественное питание»  
Председатель Лобода Е.А. Лобода  
Протокол № 10  
от «01» июня 2023 г

СОГЛАСОВАНО  
Общество с ограниченной  
ответственностью "Юность"



## СОДЕРЖАНИЕ

|   | стр. |
|---|------|
| <b>1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРАКТИКИ</b>                      | 4    |
| <b>2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРАКТИКИ</b>                 | 9    |
| <b>3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРАКТИКИ</b>           | 37   |
| <b>4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРАКТИКИ</b> | 43   |

# **1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРАКТИКИ.**

## **1.1. Область применения программы.**

Программа практики – является частью основной профессиональной образовательной программы (далее – ОПОП) разработан в соответствии с федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования (ФГОС СПО) по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

В части освоения квалификации:

- Повар;
- Кондитер.

И основных видов профессиональной деятельности (далее - ВПД):

- Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента;
- Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента;
- Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента;
- Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента;
- Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента.

## **1.2. Виды практики.**

Практика имеет целью комплексное освоение обучающимися всех видов профессиональной деятельности по профессии среднего профессионального образования, формирование общих и профессиональных компетенций, а также приобретение необходимых умений и опыта практической работы по профессии «Повар, кондитер».

Видами практики обучающихся, осваивающих ОПОП СПО, являются: учебная практика и производственная практика.

В профессиональный цикл образовательной программы входят следующие виды практик: учебная практики и производственная практика.

Учебная и производственная практики проводятся при освоении обучающимися профессиональных компетенций в рамках профессионального модулей и реализовываются как в несколько периодов, так и рассредоточено, чередуясь с теоретическими занятиями в рамках профессиональных модулей.

Государственная итоговая аттестация проводится в форме защиты выпускной квалификационной работы в виде демонстрационного экзамена.

### **1.3. Цели и задачи практики.**

1.3.1. Целью учебной практики является приобретение обучающимися опыта практической работы по профессии «Повар, кондитер».

Задачами учебной практики является:

- обучение трудовым приемам, операциям и способам выполнения трудовых процессов, характерных для соответствующей профессии и необходимых для последующего освоения ими общих и профессиональных компетенций по избранной по профессии «Повар, кондитер»;

- закрепление и совершенствование первоначальных практических профессиональных умений обучающихся.

1.3.2. Целью производственной практики является:

- формирование общих и профессиональных компетенций;
- комплексное освоение обучающимися всех ВПД по профессии «Повар, кондитер» СПО, заложенных ФГОС по избранной по профессии «Повар, кондитер».

Задачами производственной практики является:

- закрепление и совершенствование приобретенного в процессе обучения опыта практической деятельности обучающихся в сфере, изучаемой по профессии «Повар, кондитер»;

- развитие общих и профессиональных компетенций;
- освоение современных производственных процессов, технологий;
- адаптация обучающихся к конкретным условиям деятельности предприятий, и организаций различных организационно-правовых форм.

### **1.4. Требования к результатам освоения практики.**

Выпускник, освоивший рабочую образовательную программу практики, должен обладать следующими общими компетенциями (далее – ОК):

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

Выпускник, освоивший образовательную программу, должен обладать профессиональными компетенциями (далее - ПК), соответствующими основным видам деятельности:

| <b>Основные виды деятельности</b>   | <b>Код и наименование компетенции</b>  |
|---|--|
| Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента           | ПК 1.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами                                       |
|   | ПК 1.2. Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика  |
|   | ПК 1.3. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья  |
|   | ПК 1.4. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика   |
| 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                            |
| Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента          | ПК 3.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами                                      |
|   | ПК 3.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента   |
|   | ПК 3.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента  |
|   | ПК 3.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента  |
|   | ПК 3.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента   |
|   | ПК 3.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента  |
| Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента | ПК 4.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами |
|   | ПК 4.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента  |
|   | ПК 4.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента   |
|   | ПК 4.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента  |
|   | ПК 4.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента   |
| Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных   | ПК 5.1. Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами  |
|   | ПК 5.2. Осуществлять приготовление и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий   |

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

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРАКТИКИ.

### 2.1. Структура практики.

| № п/п | Профессиональные модули, темы практики   | Учебная практика | Производственная практика | Итого | Код формируемых компетенции |
|-------|--|------------------|---------------------------|-------|-----------------------------|
|       |  | Количество часов |                           |       |                             |
|       | <b>ПМ.01 « Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента»</b>                    | 108              | 72                        | 180   | ОК 1-10<br>ПК1.1-1.4        |
| 1.    | Тема 1.1. Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов  |                  |                           |       |                             |
| 2.    | Тема 1.2. Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов.   |                  |                           |       |                             |
| 3.    | Самостоятельная работа   |                  |                           |       |                             |
|       | <b>ПМ.02 «Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента»</b>           | 216              | 108                       | 324   | ОК1-10<br>ПК2.1-2.8         |
| 4.    | Тема 2.1. Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок                               |                  |                           |       |                             |
| 5.    | Тема 2.2. Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок                                  |                  |                           |       |                             |
| 6.    | Самостоятельная работа   |                  |                           |       |                             |
|       | <b>ПМ.03 «Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента»</b>          | 72               | 108                       | 180   | ОК 1-10<br>ПК3.1-3.6        |
| 7.    | Тема 3.1. Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок                              |                  |                           |       |                             |
| 8.    | Тема 3.2. Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок                                 |                  |                           |       |                             |
|       | <b>ПМ.04 «Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента»</b> | 72               | 144                       | 216   | ОК 1-10<br>ПК4.1-4.5        |

|     |   |     |      |      |                      |
|-----|---|-----|------|------|----------------------|
| 9.  | Тема 4.1. Организация приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков                          |     |      |      |                      |
| 10. | Тема 4.2. Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков                             |     |      |      |                      |
| 11. | Самостоятельная работа  |     |      |      |                      |
|     | <b>ПМ.05 «Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента»</b> | 180 | 360  | 540  | ОК 1-10<br>ПК5.1-5.5 |
| 12. | Тема 5.1. Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий                                   |     |      |      |                      |
| 13. | Тема 5.2. Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий                                      |     |      |      |                      |
| 14. | Самостоятельная работа  |     |      |      |                      |
| 15. | <b>ПМ.05 «Выполнение работ по профессии «Пекарь»</b>  | 36  | 216  | 252  | ОК 1-10<br>ПК6.1-6.3 |
|     | <b>Итого</b>  | 684 | 1008 | 1692 |                      |

## 2.2. Структура практики по семестрам

| № | Профессиональные модули, темы практики  | 1 курс<br>1 сем. |    | 1 курс<br>2 сем. |    | 2 курс<br>3 сем. |    | 2 курс<br>4 сем. |    | 3 курс<br>5 сем. |    | 3 курс<br>6 сем. |    | 4 курс<br>7 сем. |    | 4 курс<br>8 сем. |    | Итого |
|---|---|------------------|----|------------------|----|------------------|----|------------------|----|------------------|----|------------------|----|------------------|----|------------------|----|-------|
|   |   | уп               | пп |       |
| 1 | <b>ПМ.01 «Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента»</b>            |                  |    |                  |    |                  |    |                  |    |                  |    |                  |    |                  |    |                  |    |       |
|   | Тема 1.1. Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов   |                  |    |                  |    |                  |    |                  |    |                  |    |                  |    |                  |    |                  |    |       |
|   | Тема 1.2. Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов   |                  |    |                  |    |                  |    |                  |    |                  |    |                  |    |                  |    |                  |    |       |
|   | <b>Самостоятельная работа</b>   |                  |    |                  |    |                  |    |                  |    |                  |    |                  |    |                  |    |                  |    |       |
| 2 | <b>ПМ.02 «Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента»</b>  |                  |    |                  |    |                  |    |                  |    |                  |    |                  |    |                  |    |                  |    |       |
|   | Тема 2.1. Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок                      |                  |    |                  |    |                  |    |                  |    |                  |    |                  |    |                  |    |                  |    |       |
|   | Тема 2.2. Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок                         |                  |    |                  |    |                  |    |                  |    |                  |    |                  |    |                  |    |                  |    |       |
|   | <b>Самостоятельная работа</b>   |                  |    |                  |    |                  |    |                  |    |                  |    |                  |    |                  |    |                  |    |       |
| 3 | <b>ПМ.03 «Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента»</b> |                  |    |                  |    |                  |    |                  |    |                  |    |                  |    |                  |    |                  |    |       |

| № | Профессиональные модули, темы практики | 1 курс<br>1 сем. | 1 курс<br>2 сем. | 2 курс<br>3 сем. | 2 курс<br>4 сем. | 3 курс<br>5 сем. | 3 курс<br>6 сем. | 4 курс<br>7 сем. | 4 курс<br>8 сем. | Итого |
|---|--|------------------|------------------|------------------|------------------|------------------|------------------|------------------|------------------|-------|
|---|--|------------------|------------------|------------------|------------------|------------------|------------------|------------------|------------------|-------|

|   |  | уп | пп |  |
|---|--|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|--|
|   | Тема 3.1. Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок                              |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |  |
|   | Тема 3.2. Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок                                 |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |  |
| 4 | <b>ПМ.04 «Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента»</b> |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |  |
|   | Тема 4.1. Организация приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков                                   |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |  |
|   | Тема 4.2. Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков                                      |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |  |
|   | <b>Самостоятельная работа</b>  |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |  |
| 5 | <b>ПМ.05 «Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента»</b>          |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |  |
|   | Тема 5.1. Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий  |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |  |
|   | Тема 5.2. Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий   |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |  |
|   | <b>Самостоятельная работа</b>  |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |  |
| 6 | <b>ПМ.05 «Выполнение работ по профессии «Пекарь»</b>   |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |  |
|   | <b>Итого</b>   |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |  |

## 2.3. Тематический план

### Перечень учебно-производственных работ.

#### 1 курс 1 семестр

| № п/п  | Наименование тем практики  | Виды работ  | Кол-во часов |
|--|--|---|--------------|
| <b>ПМ.01 «Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента»</b> |  |   |              |
| <b>Учебная практика</b>  |  |   | <b>66</b>    |
| 1  | Тема 1.1.<br>Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов<br>Тема 1.2.<br>Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов | <b>1.Инструктаж по технике безопасности. Оценка наличия, проверка качества и годности овощей, плодов, грибов, приправ и пряностей</b><br>- инструктаж согласно инструкции по охране труда ИОТ 005-2016<br>- оценка качества органолептическим способом  | 6            |
|  |  | <b>2.Обработка ручным и механическим способом традиционных видов овощей, плодов и грибов</b><br>- с учетом рационального использования сырья, материалов, других ресурсов, овладение приемами минимизации отходов при обработке сырья ручным способом   | 6            |
|  |  | <b>3. Нарезка овощей, плодов, грибов. Оценка качества обработанных продуктов</b><br>- вручную и механическим способом различными формами, подготовка к фаршированию традиционных видов овощей, плодов и грибов<br>- оценка качества органолептическим способом  | 6            |
|  |  | <b>4. Охлаждение, замораживание, вакуумирование обработанных овощей, плодов и грибов</b>  | 6            |
|  |  | <b>5. Хранение обработанного сырья</b><br>- предохранение от потемнения обработанных овощей и грибов, удаление излишней горечи  | 6            |
|  |  | <b>6. Измельчение пряностей и приправ вручную и механическим способом</b>   | 6            |
|  |  | <b>7. Оценка наличия, проверка качества рыбы, нерыбного водного сырья. Размораживание рыбы, нерыбного водного сырья</b><br>- проверка качества живой, охлажденной, мороженой, соленой рыбы и нерыбного водного сырья;<br>-размораживание мороженой потрошеной и непотрошеной рыбы, полуфабрикатов промышленного производства, нерыбного водного сырья | 6            |
|  |  | <b>8. Обработка рыбы с костным скелетом. Оценка качества обработанной рыбы</b><br>- обработка различными методами рыбы с костным скелетом (чешуйчатую, бесчешуйчатую, округлой и плоской формы).  | 6            |
|  |  | <b>9. Приготовление, охлаждение, замораживание, вакуумирование полуфабрикатов из рыбы с костным скелетом</b>  | 6            |

|  |  |   |    |
|--|--|---|----|
|  |  | - для варки, припускания, жарки (основным способом, на гриле, во фритюре), тушения и запекания: целая тушка с головой, целая без головы.  |    |
|  |  | <b>10. Приготовление, оценка качества, хранение порционных полуфабрикатов из рыбы</b><br>- порционные куски обработанной рыбы плоской и округлой формы (стейки, кругляши, порционные куски не пластованной рыбы); порционные куски из различных видов филе; полуфабрикаты «медальон», «бабочка» из пластованной рыбы; полуфабрикаты из рыбной котлетной массы (рулет, котлеты, биточки, фрикадельки и др.);<br>- оценка качества органолептическим способом;<br>- хранение полуфабрикатов в охлажденном и замороженном виде | 6  |
|  |  | <b>11. Проверочная работа</b>   | 6  |
|  |  | <b>12. Самостоятельная работа</b> по теме: «Расчет изменения закладки продуктов в соответствии с изменением выхода полуфабрикатов».   | 6  |
|  |  | <b>Итого: Учебная практика</b>  | 66 |
|  |  | <b>Самостоятельная работа</b>   | 6  |
|  |  | <b>Всего</b>  | 72 |

## 1 курс 2 семестр

| № п/п  | Наименование тем практики  | Виды работ  | Кол-во часов     |
|--|--|---|------------------|
| <b>ПМ.01 «Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента»</b> |  |   |                  |
| <b>Учебная практика</b>  |  |   | <b>60</b>        |
| 2  | Тема 1.1.<br>Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов<br>Тема 1.2.<br>Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов | <b>1. Инструктаж по технике безопасности. Оценка наличия, проверка годности мяса, мясных продуктов</b><br>- инструктаж согласно инструкции по охране труда ИОТ 005-2016<br>- говяжьих четвертин, телячьих и свиных полутуш, туш баранины перед разделкой, крупнокусковых полуфабрикатов из мяса, мясных субпродуктов<br><b>2. Размораживание и обработка мяса. Оценка качества обработанного мяса, мясных продуктов</b><br>- обрабатывать, подготавливать различными способами мясо, мясные продукты, мясные полуфабрикаты;<br>- оценка качества органолептическим способом<br><b>3. Приготовление полуфабрикатов из мяса и мясных продуктов. Охлаждение, замораживание, вакуумирование, хранение полуфабрикатов из мяса</b><br>- крупнокусковые, порционные, мелкокусковые полуфабрикаты;<br>- хранение в охлажденном и замороженном виде<br><b>4. Приготовление полуфабрикатов из мясной рубленой массы</b><br>- с добавлением или без добавления хлеба | 6<br>6<br>6<br>6 |

|  |  |  |    |
|--|--|--|----|
|  |  | <b>5. Оценка наличия, проверка годности птицы, дичи, кролика</b>   | 6  |
|  |  | <b>6. Размораживание и обработка птицы. Оценка качества обработанной птицы</b><br>- обрабатывать, подготавливать различными способами домашнюю птицу, дичь, кролика;<br>- оценка качества органолептическим способом | 6  |
|  |  | <b>7. Заправка тушек домашней птицы дичи, подготовка к последующей тепловой обработке. Охлаждение, замораживание, вакуумирование обработанного сырья.</b>  | 6  |
|  |  | <b>8. Приготовление порционных и мелкокусковых полуфабрикатов из домашней птицы, дичи, кролика.</b>  | 6  |
|  |  | <b>9. Хранение обработанного сырья</b><br>- домашняя птица, дичь, кролик и полуфабрикаты из них в охлажденном и замороженном виде  | 6  |
|  |  | <b>10. Дифференцированный зачет</b>  | 6  |
|  |  | <b>11. Самостоятельная работа</b> по теме: «Порционирование (комплектование) обработанного сырья, полуфабрикатов из него. Упаковывание на вынос или для транспортирования».  | 6  |
|  |  | <b>12. Самостоятельная работа</b> по теме «Взаимозаменяемость продуктов в процессе приготовления блюд с учетом принятых норм взаимозаменяемости»   | 6  |
|  |  | <b>Итого: Учебная практика</b>   | 60 |
|  |  | <b>Самостоятельная работа</b>  | 12 |
|  |  | <b>Всего</b>   | 72 |

## 1 курс 2 семестр

| № п/п  | Наименование тем практики  | Виды работ   | Кол-во часов |
|--|--|--|--------------|
| <b>ПМ.01 «Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента»</b> |  |  |              |
| <b>Производственная практика</b>   |  |  | <b>72</b>    |
| 3  | Тема 1.1. Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов<br>Тема 1.2. Процессы приготовления, подготовки к реализации | <b>1. Инструктаж по технике безопасности. Оценка наличия, качества и соответствие сырья.</b><br>- инструктаж согласно инструкции по охране труда предприятия<br>- выбор, оценка органолептическим способом качества и соответствия сырья, основных продуктов и дополнительных ингредиентов технологическим требованиям | 6            |
|  |  | <b>2. Оформление заявок на сырье, продукты, материалы, проверка по накладной соответствия заявке перед началом работы.</b>   | 6            |
|  |  | <b>3. Организация рабочих мест, уборка рабочих мест</b><br>- в процессе приготовления с учетом инструкций и регламентов, стандартов чистоты  | 6            |

|                            |  |     |
|----------------------------|--|-----|
| кулинарных полуфабрикатов. | 4. Ознакомление с овощным цехом, оборудованием, инвентарем. Инструктаж по Т.Б. Обработка овощей, грибов различными методами.   | 6   |
|                            | 5. Нарезка и формовка овощей, грибов.  | 6   |
|                            | 6. Ознакомление с рыбным цехом, оборудованием, инвентарем для обработки рыбы. Инструктаж по Т.Б. Обработка рыбы и нерыбного водного сырья различными методами.                       | 6   |
|                            | 7. Нарезка, формовка, приготовление отдельных компонентов и полуфабрикатов из рыбы, нерыбного водного сырья.   | 6   |
|                            | 8. Ознакомление с мясным цехом, оборудованием, инвентарем для обработки мяса. Инструктаж по Т.Б. Обработка мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика различными методами | 6   |
|                            | 9. Приготовление отдельных компонентов и полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика различными методами.  | 6   |
|                            | 10. Ознакомление с цехом по обработке птицы, оборудованием, инвентарем для обработки птицы. Инструктаж по Т.Б. Обработка домашней птицы, дичи, кролика различными методами           | 6   |
|                            | 11. Приготовление отдельных компонентов и полуфабрикатов из домашней птицы, дичи, кролика различными методами  | 6   |
|                            | 12. Проверочная работа   | 6   |
|                            | Итого:   | 72  |
|                            | Всего за 1 курс (УП и ПП)  | 216 |

## 2 курс 3 семестр

| № п/п  | Наименование тем практики  | Виды работ  | Кол-во часов |
|--|--|---|--------------|
| <b>ПМ.02 «Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента»</b> |  |   |              |
| <b>Учебная практика</b>  |  |   | <b>66</b>    |
| 4  | Тема 2.1. Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок<br>Тема 2.2. Процессы приготовления, подготовки к | <b>1. Инструктаж по технике безопасности. Оценка наличия, выбор основных и дополнительных ингредиентов</b><br>- в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил | <b>6</b>     |
|  |  | <b>2. Оформление заявок</b><br>- на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок  | <b>6</b>     |
|  |  | <b>3. Проверка соответствия поступивших продуктов накладной</b><br>- согласно количеству и качеству   | <b>6</b>     |

|  |  |          |
|--|--|----------|
| реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок | <b>4.Выбор, подготовка пряностей, приправ, специй</b><br>- с учетом их сочетаемости с основным продуктом (вручную и механическим способом)   | <b>6</b> |
|  | <b>5.Расчет взаимозаменяемости продуктов</b><br>-в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода блюд, кулинарных изделий, закусок   | <b>6</b> |
|  | <b>6.Выбор, применение, комбинирование методов приготовления блюд, полуфабрикатов</b><br>- супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа.   | <b>6</b> |
|  | <b>7.Приготовление первых блюд, их оформление, оценка качества</b><br>- разнообразного ассортимента, в том числе региональных, с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции<br>- выбор технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды с учетом способа приготовления, их безопасная эксплуатация | <b>6</b> |
|  | <b>8. Хранение первых блюд с учетом температуры подачи блюд на раздаче.</b>  | <b>6</b> |
|  | <b>9. Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление первых блюд</b><br>- с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции   | <b>6</b> |
|  | <b>10. Расчет стоимости супов</b>  | <b>6</b> |
|  | <b>11. Проверочная работа</b>  | <b>6</b> |
|  | <b>12. Самостоятельная работа по теме: «Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос».</b>  | <b>6</b> |
|  | <b>Итого: Учебная практика</b>   | 66       |
|  | <b>Самостоятельная работа</b>  | 6        |
|  | <b>Всего</b>   | 72       |

2 курс 4 семестр

| №<br>п/п   | Наименование<br>тем практики   | Виды работ   | Кол-во<br>часов |
|--|--|--|-----------------|
| <b>ПМ.02 «Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента»</b> |  |  |                 |
| <b>Учебная практика</b>  |  |  | <b>108</b>      |
| <b>5</b>   | Тема 2.1.<br>Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок<br>Тема 2.2. Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок | <b>1. Инструктаж по технике безопасности. Приготовление горячих блюд, кулинарных изделий, их оформление, оценка качества</b><br>- блюда разнообразного ассортимента, в том числе региональных, с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции<br>- выбор технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды с учетом способа приготовления, их безопасная эксплуатация | 6               |
|  |  | <b>2. Приготовление закусок, их оформление, оценка качества</b><br>- закуски разнообразного ассортимента, в том числе региональных, с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции<br>- выбор технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды с учетом способа приготовления, их безопасная эксплуатация  |                 |
|  |  | <b>3. Хранение горячих блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом температуры подачи блюд на раздаче</b>   | 6               |
|  |  | <b>4. Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление горячих блюд, кулинарных изделий и закусок</b><br>- с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции  | 6               |
|  |  | <b>5. Хранение свежеприготовленных блюд, кулинарных изделий, закусок</b><br>- с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения.  | 6               |
|  |  | <b>6. Охлаждение готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, полуфабрикатов</b><br>- с учетом требований к безопасности пищевых продуктов   | 6               |
|  |  | <b>7. Замораживание готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, полуфабрикатов</b><br>- с учетом требований к безопасности пищевых продуктов.   | 6               |
|  |  | <b>8. Хранение охлажденных и замороженных блюд, кулинарных изделий, закусок</b>  | 6               |

|  |   |  |            |
|--|---|--|------------|
|  |   | - с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения.  |            |
|  |   | <b>9.Разогрев охлажденных готовых блюд, кулинарных изделий, закусок</b><br>- с учетом требований к безопасности готовой продукции.   | 6          |
|  |   | <b>10.Разогрев замороженных готовых блюд, кулинарных изделий, закусок</b><br>- с учетом требований к безопасности готовой продукции.   | 6          |
|  |   | <b>11.Выбор контейнеров, упаковочных материалов</b><br>- готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок на вынос и для транспортирования.   | 6          |
|  |   | <b>12. Порционирование (комплектование)</b><br>- эстетичная упаковка готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок на вынос и для транспортирования.   | 6          |
|  |   | <b>13.Расчет стоимости горячих блюд</b>  | 6          |
|  |   | <b>14.Расчет стоимости готовых кулинарных изделий</b>  | 6          |
|  |   | <b>15.Расчет стоимости горячих закусок</b>   | 6          |
|  |   | <b>16.Выбор и рациональное размещение оборудования, инвентаря, посуды.</b><br>-в соответствии с инструкциями и регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда), стандартами чистоты  | 6          |
|  |   | <b>17.Проведение текущей уборки рабочего места повара</b><br>- мытье вручную и в посудомоечной машине, чистка и раскладывание на хранение кухонной посуды и производственного инвентаря в соответствии со стандартами чистоты  | 6          |
|  |   | <b>18. Дифференцированный зачет</b>  | 6          |
|  |   | Итого:   | <b>108</b> |
| <b>ПМ.02 «Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента»</b> |   |  |            |
| <b>Производственная практика</b>   |   |  | <b>96</b>  |
| <b>6.</b>  | Тема 2.1.<br>Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок<br>Тема 2.2.<br>Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок | <b>1. Инструктаж по технике безопасности. Организация рабочих мест, текущая уборка</b><br>- инструктаж согласно инструкции по охране труда предприятия<br>- своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания – базы практики.     | 6          |
|  |   | <b>2-4. Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов</b><br>- в соответствии с инструкциями, регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда).   | 18         |
|  |   | <b>5. Проверка наличия, заказ (составление заявки) продуктов, расходных материалов в соответствии с заданием (заказом)</b><br>- прием по количеству и качеству продуктов, расходных материалов. Организация хранения продуктов, материалов в процессе выполнения задания (заказа) в соответствии с | 6          |

|  |   |            |
|--|---|------------|
|  | инструкциями, регламентами организации питания – базы практики, стандартами чистоты, с учетом обеспечения безопасности продукции, оказываемой услуги  |            |
|  | <b>6-8. Выполнение задания (заказа) по приготовлению первых блюд</b><br>- разнообразного ассортимента в соответствии заданием (заказом) производственной программой кухни ПОП   | 18         |
|  | <b>9-12. Выполнение задания (заказа) по приготовлению горячих блюд</b><br>- разнообразного ассортимента в соответствии заданием (заказом) производственной программой кухни ПОП   | 24         |
|  | <b>13-15. Выполнение задания (заказа) по приготовлению кулинарных изделий, закусок</b><br>- разнообразного ассортимента в соответствии заданием (заказом) производственной программой кухни ПОП   | 18         |
|  | <b>16. Проверочная работа</b>   | 6          |
|  | <b>17-18. Самостоятельная работа:</b> «Самооценка качества выполнения задания (заказа), безопасности оказываемой услуги питания (степень доведения до готовности, до вкуса, до нужной консистенции, соблюдения норм закладки, санитарно-гигиенических требований, точности порционирования, условий хранения на раздаче и т.д.).» | 12         |
|  | <b>Итого: Производственная практика</b>   | 96         |
|  | <b>Самостоятельная работа</b>   | 12         |
|  | <b>Всего</b>  | 108        |
|  | <b>Всего за 2 курс (УП и ПП)</b>  | <b>288</b> |

### 3 курс 5 семестр

| № п/п   | Наименование тем практики  | Виды работ  | Кол-во часов |
|---|--|---|--------------|
| <b>ПМ.03 «Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента»</b> |  |   |              |
| <b>Учебная практика</b>   |  |   | <b>72</b>    |
| 7   | Тема 3.1.<br>Организация приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок.<br>Тема 3.2.<br>Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, | <b>1. Инструктаж по технике безопасности. Оценка качества, безопасности и соответствия продуктов и ингредиентов технологическим требованиям к холодным блюдам и закускам. Подготовка их к использованию.</b>  | 6            |
|   |  | <b>2. Организация рабочего места повара</b><br>- при взвешивании/измерении, нарезки вручную и на слайсере, измельчении, смешивании, прослаивании, порционировании, взбивании, настаивании, запекании, варке, заливании желе;<br>- подбор производственного технологического оборудования, инвентаря, инструментов и методы безопасного использования. Поддержание рабочего места в соответствии с санитарно-гигиеническими требованиями | 6            |
|   |  | <b>3. Приготовление бутербродов. Соблюдение температурного и временного режима при хранении.</b>  | 6            |

|                              |   |   |
|------------------------------|---|---|
| кулинарных изделий, закусок. | -используя различные технологии с учетом качества и требований к безопасности готовой продукции, соблюдая технологические санитарно-гигиенические режимы  |   |
|                              | <b>4. Приготовление фуршетных и банкетных закусок. Соблюдение температурного и временного режима при хранении.</b><br>-используя различные технологии с учетом качества и требований к безопасности готовой продукции, соблюдая технологические санитарно-гигиенические режимы  | 6 |
|                              | <b>6. Приготовление салатов. Определение степени готовности. Соблюдение температурного и временного режима при хранении.</b><br>-используя различные технологии с учетом качества и требований к безопасности готовой продукции, соблюдая технологические санитарно-гигиенические режимы<br>- определение достаточности специй в салатах, доведение до вкуса  | 6 |
|                              | <b>7. Приготовление винегретов. Определение степени готовности. Соблюдение температурного и временного режима при хранении.</b><br>-используя различные технологии с учетом качества и требований к безопасности готовой продукции, соблюдая технологические санитарно-гигиенические режимы<br>- определение достаточности специй в винегретах, доведение до вкуса  | 6 |
|                              | <b>8. Приготовление простых холодных блюд и закусок. Определение степени готовности. Соблюдение температурного и временного режима при хранении.</b><br>- используя различные технологии с учетом качества и требований к безопасности готовой продукции, соблюдая технологические санитарно-гигиенические режимы<br>- доведение до вкуса   | 6 |
|                              | <b>9. Приготовление холодных блюд и закусок из мяса и мясных гастрономических продуктов. Определение степени готовности. Соблюдение температурного и временного режима при хранении.</b><br>- используя различные технологии с учетом качества и требований к безопасности готовой продукции, соблюдая технологические санитарно-гигиенические режимы<br>- определение достаточности специй, доведение до вкуса | 6 |
|                              | <b>10. Приготовление холодных блюд и закусок из рыбы и рыбных гастрономических продуктов. Определение степени готовности.</b><br>- используя различные технологии с учетом качества и требований к безопасности готовой продукции, соблюдая технологические санитарно-гигиенические режимы<br>- определение достаточности специй, доведение до вкуса  | 6 |
|                              | <b>11.Сервировка стола и оформление холодных блюд и закусок. Обеспечение температурного и временного режима подачи холодных блюд и закусок.</b><br>- с учетом требований к безопасности готовой продукции   | 6 |

|  |  |  |           |
|--|--|--|-----------|
|  |  | <b>12. Дифференцированный зачет</b>  | <b>6</b>  |
|  |  | Итого:   | <b>72</b> |
| <b>ПМ.04 «Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента»</b> |  |  |           |
| <b>Учебная практика</b>  |  |  | <b>72</b> |
| <b>8</b>   | <p>Тема 4.1.<br/>Организация приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков.</p> <p>Тема 4.2.<br/>Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков.</p> | <p><b>1.Инструктаж по технике безопасности.. Оформление заявок на продукты, расходные материалы. Проверка соответствия количества и качества поступивших продуктов накладной.</b></p> <p>- оценка наличия, выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация хранения до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил</p> <p>- заявки на продукты, необходимые для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента.</p>            | <b>6</b>  |
|  |  | <p><b>2.Подготовка продуктов и дополнительных ингредиентов. Изменение закладки продуктов, взаимозаменяемость</b></p> <p>- подготовка ингредиентов вручную и механическим способом с учетом их сочетаемости с основным продуктом;</p> <p>- взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;</p> <p>- изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода холодных и горячих десертов, напитков.</p>   | <b>6</b>  |
|  |  | <p><b>3. Подбор, рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов</b></p> <p>- в соответствии с инструкциями и регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда), стандартами чистоты.</p>  | <b>6</b>  |
|  |  | <p><b>4.Применение методов приготовления холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента. Подбор оборудования.</b></p> <p>- выбор и комбинирование методов с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа;</p> <p>- подбор оборудования с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда.</p> | <b>6</b>  |
|  |  | <p><b>5. Приготовление, оформление холодных сладких блюд разнообразного ассортимента. Оценка качества и хранение свежеприготовленных блюд</b></p>  | <b>6</b>  |

|  |  |  |   |
|--|--|--|---|
|  |  | -в том числе региональных, с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции  |   |
|  |  | <b>6.Приготовление, оформление горячих сладких блюд разнообразного ассортимента. Оценка качества и хранение свежеприготовленных блюд</b><br>-в том числе региональных, с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции  | 6 |
|  |  | <b>7. Приготовление, оформление десертов разнообразного ассортимента. Оценка качества и хранение свежеприготовленных блюд</b><br>-в том числе региональных, с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции   | 6 |
|  |  | <b>8. Приготовление, оформление напитков разнообразного ассортимента. Оценка качества и хранение свежеприготовленных напитков</b><br>-в том числе региональных, с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции   | 6 |
|  |  | <b>9.Охлаждение и замораживание готовых сладких блюд, их хранение. Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление</b><br>- с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения;<br>- оформление для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции.  | 6 |
|  |  | <b>10. Разработка ассортимента, адаптация рецептов. Расчет стоимости холодных и горячих десертов и напитков</b><br>- с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов<br>- с учетом изменения выхода продукции<br>- с учетом вида и формы обслуживания   |   |
|  |  | <b>11. Эстетичная упаковка готовых холодных и горячих десертов, напитков. Консультирование потребителей. Проведение текущей уборки.</b><br>- подбор упаковочных материалов для комплектования на вынос и для транспортирования<br>- эффективное использование профессиональной терминологии при оказании помощи потребителям<br>- мытье вручную и в посудомоечной машине, чистка и раскладывание на хранение кухонной посуды и производственного инвентаря в соответствии со стандартами чистоты | 6 |

|  |  |   |            |
|--|--|---|------------|
|  |  | <b>12. Дифференцированный зачет</b>   | <b>6</b>   |
|  |  | Итого:  | <b>72</b>  |
| <b>ПМ.02 «Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента»</b> |  |   |            |
| <b>Производственная практика</b>   |  |   | <b>102</b> |
| <b>9</b>   | Тема 2.2.<br>Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок | <b>1. Инструктаж по технике безопасности. Организация рабочих мест, текущая уборка</b><br>- инструктаж согласно инструкции по охране труда предприятия<br>- своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания – базы практики.  | <b>6</b>   |
|  |  | <b>2-4. Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов</b><br>- в соответствии с инструкциями, регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда).  | <b>18</b>  |
|  |  | <b>5-7. Выполнение задания (заказа) по приготовлению первых блюд. Подготовка к реализации (презентации). Организация хранения готовых блюд.</b><br>- разнообразного ассортимента в соответствии заданием (заказом) производственной программой ПОП<br>- сервировка, творческое оформление с учетом соблюдения выхода порций                   | <b>18</b>  |
|  |  | <b>8-11. Выполнение задания (заказа) по приготовлению горячих блюд. Подготовка к реализации (презентации). Организация хранения готовых блюд.</b><br>- разнообразного ассортимента в соответствии заданием (заказом) производственной программой ПОП<br>- сервировка, творческое оформление с учетом соблюдения выхода порций                 | <b>24</b>  |
|  |  | <b>12-14. Выполнение задания (заказа) по приготовлению кулинарных изделий, закусок. Подготовка к реализации (презентации). Организация хранения готовых блюд.</b><br>- разнообразного ассортимента в соответствии заданием (заказом) производственной программой ПОП<br>- сервировка, творческое оформление с учетом соблюдения выхода порций | <b>18</b>  |
|  |  | <b>15. Охлаждение и замораживание готовой продукции.</b><br>- с учетом обеспечения ее безопасности, организация хранения  | <b>6</b>   |
|  |  | <b>16.Разогрев охлажденных, замороженных готовых блюд, кулинарных изделий, закусок, полуфабрикатов.</b><br>- высокой степени готовности перед реализацией с учетом требований к безопасности готовой продукции.   | <b>6</b>   |
|  |  | <b>17. Дифференцированный зачет</b>   | <b>6</b>   |
|  |  | <b>Самостоятельная работа.</b> «Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок в   | <b>6</b>   |

|  |  |   |            |
|--|--|---|------------|
|  |  | соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос» |            |
|  |  | <b>Итого: Производственная практика</b>   | <b>102</b> |
|  |  | <b>Самостоятельная работа</b>   | <b>6</b>   |
|  |  | <b>Всего</b>  | <b>108</b> |

### 3 курс 6 семестр

| № п/п   | Наименование тем практики  | Виды работ   | Кол-во часов |
|---|--|--|--------------|
| <b>ПМ.05 «Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента»</b> |  |  |              |
| <b>Учебная практика</b>   |  |  | <b>36</b>    |
| <b>10</b>   | Тема 5.1.<br>Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий | <b>1.Инструктаж по технике безопасности. Оценка наличия, выбор, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов. Оформление заявок.</b><br>- организация хранения до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил;<br>- заявки на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий | 6            |
|   |  | <b>2.Выбор, подготовка ингредиентов. Проверка соответствия продуктов накладной.</b><br>- с учетом их сочетаемости с основным продуктом;<br>- соответствие по количеству и качеству;<br>- взвешивание, взаимозаменяемость с учетом сезонности, норм закладки  | 6            |
|   |  | <b>3.Выбор и применение методов приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.</b><br>- в зависимости от вида и кулинарных свойств используемого сырья, продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа   | 6            |
|   |  | <b>4.Подбор оборудования</b><br>- с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда   | 6            |
|   |  | <b>5.Рациональное размещение оборудования, инвентаря, сырья и материалов на рабочем месте</b><br>- в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты   | 6            |
|   |  | <b>6.Проверочная работа</b>  | 6            |
|   |  | <b>Итого:</b>  | <b>36</b>    |
| <b>ПМ.03 «Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента»</b> |  |  |              |
| <b>Производственная практика</b>  |  |  | <b>144</b>   |

|  |  |   |    |
|--|--|---|----|
| 11   | <p>Тема 3.1.<br/>Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок</p> <p>Тема 3.2.<br/>Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок</p> | <p><b>1-3. Инструктаж по технике безопасности. Правила приемки продуктов со склада</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- инструктаж согласно инструкции по охране труда предприятия</li> <li>- оценка качества, безопасности и соответствия основных продуктов и дополнительных ингредиентов технологическим требованиям</li> </ul>  | 18 |
|  |  | <p><b>4-5. Организация рабочего места повара в холодном цехе при использовании электро-механического оборудования</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-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. Поддержание рабочего места в соответствии с санитарно-гигиеническими требованиями.</li> </ul> | 12 |
|  |  | <p><b>6-7. Организация рабочего места повара в холодном цехе в процессе технологических операций</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- подбор производственного технологического оборудования, инвентаря, инструментов и методы безопасного использования их при выполнении следующих действий в холодном цехе: прослаивание, порционирование, фарширование, взбивание, настаивание. Поддержание рабочего места в соответствии с санитарно-гигиеническими требованиями.</li> </ul>                           | 12 |
|  |  | <p><b>8-9. Организация рабочего места повара при использовании теплового оборудования</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- подбор производственного технологического оборудования, инвентаря, инструментов и методы безопасного использования их при выполнении следующих действий в холодном цехе: запекание, варке, охлаждение, заливание желе. Поддержание рабочего места в соответствии с санитарно-гигиеническими требованиями.</li> </ul>   | 12 |
|  |  | <p><b>10-12. Подготовка продуктов и ингредиентов к использованию</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- подготовка основных и дополнительных ингредиентов для приготовления холодных блюд и закусок</li> </ul>  | 18 |
|  |  | <p><b>13-14. Приготовление бутербродов по ассортименту и меню базы практики</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- использование различных технологий приготовления с учетом качества и требований к безопасности готовой продукции, с соблюдением технологических и санитарно-гигиенических режимов</li> </ul>   | 12 |
| <p><b>15-16. Приготовление простых овощных холодных блюд и винегретов по ассортименту и меню базы практики</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- использование различных технологий приготовления с учетом качества и требований к безопасности готовой продукции, с соблюдением технологических и санитарно-гигиенических режимов</li> </ul> | 12   |   |    |

|  |  |  |            |
|--|--|--|------------|
|  |  | <b>17-18. Приготовление блюд из рыбы и рыбных гастрономических продуктов по ассортименту и меню базы практики</b><br>- использование различных технологий приготовления с учетом качества и требований к безопасности готовой продукции, с соблюдением технологических и санитарно-гигиенических режимов | 12         |
|  |  | <b>19-20. Приготовление блюд из мяса и мясных гастрономических продуктов по ассортименту и меню базы практики</b><br>- использование различных технологий приготовления с учетом качества и требований к безопасности готовой продукции, с соблюдением технологических и санитарно-гигиенических режимов | 12         |
|  |  | <b>21-22. Определение степени готовности, доведение до вкуса. Оформление и подача</b><br>- бутербродов, гастрономических продуктов порциями, салатов, с учетом требований к безопасности готовой продукции на раздаче<br>- с учетом требований к безопасности готовой продукции на раздаче               | 12         |
|  |  | <b>23. Обеспечение условий, температурного и временного режима охлаждения, хранения и реализации простых холодных блюд и закусок.</b><br>- с учетом требований к безопасности пищевых продуктов, типа предприятия и способов обслуживания.   | 6          |
|  |  | <b>24. Дифференцированный зачет</b>  | 6          |
|  |  | Итого:   | <b>144</b> |

| № п/п   | Наименование тем практики  | Виды работ   | Кол-во часов |
|---|--|--|--------------|
| <b>ПМ.04 «Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента»</b> |  |  |              |
| <b>Производственная практика</b>  |  |  | <b>132</b>   |
| <b>12</b>   | Тема 4.1.<br>Организация приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков<br>Тема 4.2.<br>Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких | <b>1.Инструктаж по технике безопасности. Организация рабочего места</b><br>- инструктаж согласно инструкции по охране труда предприятия<br>- своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания – базы практики<br><b>2.Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования</b><br>- в соответствии с инструкциями, регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда).<br><b>3.Составление заявки на продукты, расходные материалы</b><br>- в соответствии с заданием (заказом), прием по количеству и качеству продуктов, расходных материалов. | 6<br>6<br>6  |

|                           |  |            |
|---------------------------|--|------------|
| блюд, десертов, напитков. | <b>4. Организация хранения продуктов, материалов в процессе выполнения задания (заказа)</b><br>- в соответствии с инструкциями, регламентами организации питания – базы практики, стандартами чистоты, с учетом обеспечения безопасности продукции, оказываемой услуги.  | 6          |
|                           | <b>5-8. Приготовление холодных сладких блюд</b><br>- в соответствии заданием (заказом) производственной программой кухни ресторана   | 24         |
|                           | <b>9-12. Приготовление горячих сладких блюд</b><br>- в соответствии заданием (заказом) производственной программой кухни ресторана   | 24         |
|                           | <b>13-16. Приготовление десертов</b><br>- в соответствии заданием (заказом) производственной программой кухни ресторана  | 24         |
|                           | <b>17-18. Приготовление напитков</b><br>- в соответствии заданием (заказом) производственной программой кухни ресторана  | 12         |
|                           | <b>19-20. Подготовка к реализации (презентации) готовых холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента (порционирования /комплектования)</b><br>- с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции                                  | 12         |
|                           | <b>21. Подготовка к реализации сервировки и творческого оформления холодных и горячих десертов, напитков для подачи.</b><br>- с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции.  | 6          |
|                           | <b>22. Проверочная работа</b>  | 6          |
|                           | <b>Самостоятельная работа</b> по теме «Самооценка качества выполнения задания (заказа), безопасности оказываемой услуги питания (степень доведения до готовности, до вкуса, до нужной консистенции, соблюдения норм закладки, санитарно-гигиенических требований, точности порционирования, условий хранения на раздаче и т.д.)» | 12         |
|                           | <b>Итого: Производственная практика</b>  | 132        |
|                           | <b>Самостоятельная работа</b>  | 12         |
|                           | <b>Всего</b>   | 144        |
|                           | <b>Всего за 3 курс (УП и ПП)</b>   | <b>576</b> |

| № п/п   | Наименование тем практики   | Виды работ   | Кол-во часов |
|---|---|--|--------------|
| <b>ПМ.05 «Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента»</b> |   |  |              |
| <b>Учебная практика</b>   |   |  | <b>348</b>   |
| <b>13</b>   | <p>Тема 5.1.<br/>Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</p> <p>Тема 5.2.<br/>Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.</p> | <p><b>1.Инструктаж по технике безопасности. Оценка наличия, выбор в соответствии с технологическими требованиями продуктов и дополнительных ингредиентов .</b><br/>- организация их хранения до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил.</p> | 6            |
|   |   | <p><b>2.Оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов.</b></p>   | 6            |
|   |   | <p><b>3. Оформление заявок на продукты для приготовления хлебобулочных изделий</b><br/>- продукты и расходные материалы, необходимые для приготовления хлебобулочных изделий</p>   | 6            |
|   |   | <p><b>4. Оформление заявок на продукты для приготовления мучных кондитерских изделий</b><br/>- продукты и расходные материалы, необходимые для приготовления мучных кондитерских изделий</p>   | 6            |
|   |   | <p><b>5. Проверка соответствия поступивших продуктов накладной</b><br/>- по количеству и качеству, входной контроль</p>  | 6            |
|   |   | <p><b>6. Выбор, подготовка дополнительных ингредиентов</b><br/>- с учетом их сочетаемости с основным продуктом</p>   | 6            |
|   |   | <p><b>7. Взаимозаменяемость продуктов</b><br/>- взвешивание продуктов, взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью</p>   | 6            |
|   |   | <p><b>8. Изменение закладки продуктов</b><br/>- в соответствии с изменением выхода блюд, кулинарных изделий, закусок</p>   | 6            |
|   |   | <p><b>9. Подбор оборудования, инвентаря</b><br/>- выбор, рациональное размещение на рабочем столе в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты</p>  | 6            |
|   |   | <p><b>10. Выбор методов приготовления хлебобулочных изделий</b><br/>- в зависимости от вида и кулинарных свойств используемого сырья, продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа</p>                          | 6            |
|   |   | <p><b>11. Применение методов приготовления хлебобулочных изделий</b><br/>- в зависимости от вида и кулинарных свойств используемого сырья, продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа</p>                     | 6            |
|   |   | <p><b>12. Выбор методов приготовления мучных кондитерских изделий</b></p>  | 6            |

|  |  |   |   |
|--|--|---|---|
|  |  | - в зависимости от вида и кулинарных свойств используемого сырья, продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа   |   |
|  |  | <b>13. Применение методов приготовления мучных кондитерских изделий</b><br>-в зависимости от вида и кулинарных свойств используемого сырья, продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа   | 6 |
|  |  | <b>14. Приготовление хлебобулочных изделий (ватрушки). Оценка качества. Хранение свежеприготовленных изделий.</b><br>- в том числе региональных, с учетом рационального расхода сырья, продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции                          | 6 |
|  |  | <b>15. Приготовление хлебобулочных изделий (пирожки печеные с овощным фаршем). Оценка качества. Хранение свежеприготовленных изделий.</b><br>- в том числе региональных, с учетом рационального расхода сырья, продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции  | 6 |
|  |  | <b>16. Приготовление хлебобулочных изделий (пирожки печеные с рыбным фаршем). Оценка качества. Хранение свежеприготовленных изделий.</b><br>- в том числе региональных, с учетом рационального расхода сырья, продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции   | 6 |
|  |  | <b>17. Приготовление хлебобулочных изделий (пирожки печеные с мясным фаршем). Оценка качества. Хранение свежеприготовленных изделий.</b><br>- в том числе региональных, с учетом рационального расхода сырья, продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции   | 6 |
|  |  | <b>18. Приготовление хлебобулочных изделий (пирожки печеные со сладким фаршем). Оценка качества. Хранение свежеприготовленных изделий.</b><br>- в том числе региональных, с учетом рационального расхода сырья, продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции | 6 |
|  |  | <b>19. Приготовление хлебобулочных изделий (булочки с фаршем из творога). Оценка качества. Хранение свежеприготовленных изделий.</b><br>- в том числе региональных, с учетом рационального расхода сырья, продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции       | 6 |

|  |   |   |
|--|---|---|
|  | <p><b>20. Приготовление мелкоштучных хлебобулочных изделий без начинки. Оценка качества. Хранение свежеприготовленных изделий.</b></p> <p>- в том числе региональных, с учетом рационального расхода сырья, продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции</p> | 6 |
|  | <p><b>21. Приготовление хлебобулочных изделий (пиццы). Оценка качества. Хранение свежеприготовленных изделий.</b></p> <p>- в том числе региональных, с учетом рационального расхода сырья, продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции</p>                  | 6 |
|  | <p><b>22. Приготовление хлебобулочных изделий (пироги открытые). Оценка качества. Хранение свежеприготовленных изделий.</b></p> <p>- в том числе региональных, с учетом рационального расхода сырья, продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции</p>        | 6 |
|  | <p><b>23. Приготовление хлебобулочных изделий (пироги закрытые). Оценка качества. Хранение свежеприготовленных изделий.</b></p> <p>- в том числе региональных, с учетом рационального расхода сырья, продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции</p>        | 6 |
|  | <p><b>24. Творческое оформление хлебобулочных изделий (ватрушки). Охлаждение и замораживание готовых изделий.</b></p>   | 6 |
|  | <p><b>25. Творческое оформление хлебобулочных изделий (пирожки печеные с овощным фаршем). Охлаждение и замораживание готовых изделий.</b></p>   | 6 |
|  | <p><b>26. Творческое оформление хлебобулочных изделий (пирожки печеные с рыбным фаршем). Охлаждение и замораживание готовых изделий.</b></p>  | 6 |
|  | <p><b>27. Творческое оформление хлебобулочных изделий (пирожки печеные с мясным фаршем). Охлаждение и замораживание готовых изделий.</b></p>  | 6 |
|  | <p><b>28. Творческое оформление хлебобулочных изделий (пирожки печеные со сладким фаршем). Охлаждение и замораживание готовых изделий.</b></p>  | 6 |
|  | <p><b>29. Творческое оформление хлебобулочных изделий (булочки с фаршем из творога). Охлаждение и замораживание готовых изделий.</b></p>  | 6 |
|  | <p><b>30. Творческое оформление мелкоштучных хлебобулочных изделий без начинки. Охлаждение и замораживание готовых изделий.</b></p>   | 6 |

|  |  |  |   |
|--|--|--|---|
|  |  | <b>31. Творческое оформление хлебобулочных изделий (пиццы). Охлаждение и замораживание готовых изделий.</b>  | 6 |
|  |  | <b>32. Творческое оформление хлебобулочных изделий (пироги открытые). Охлаждение и замораживание готовых изделий.</b>  | 6 |
|  |  | <b>33. Творческое оформление хлебобулочных изделий (пироги закрытые). Охлаждение и замораживание готовых изделий.</b>  | 6 |
|  |  | <b>34. Приготовление мучных кондитерских изделий (печенье). Оценка качества. Хранение свежеприготовленных изделий.</b><br>- в том числе региональных, с учетом рационального расхода сырья, продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции.           | 6 |
|  |  | <b>35. Приготовление мучных кондитерских изделий (галеты). Оценка качества. Хранение свежеприготовленных изделий.</b><br>- в том числе региональных, с учетом рационального расхода сырья, продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции.            | 6 |
|  |  | <b>36. Приготовление мучных кондитерских изделий (вафли). Оценка качества. Хранение свежеприготовленных изделий.</b><br>- в том числе региональных, с учетом рационального расхода сырья, продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции.             | 6 |
|  |  | <b>37. Приготовление мучных кондитерских изделий (пряничные изделия). Оценка качества. Хранение свежеприготовленных изделий.</b><br>- в том числе региональных, с учетом рационального расхода сырья, продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции. | 6 |
|  |  | <b>38. Приготовление мучных кондитерских изделий (кексы). Оценка качества. Хранение свежеприготовленных изделий.</b><br>- в том числе региональных, с учетом рационального расхода сырья, продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции.             | 6 |
|  |  | <b>39. Приготовление мучных кондитерских изделий (бисквитные рулеты). Оценка качества. Хранение свежеприготовленных изделий.</b><br>- в том числе региональных, с учетом рационального расхода сырья, продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции. | 6 |

|  |  |   |
|--|--|---|
|  | <p><b>40. Приготовление мучных кондитерских изделий (торты). Оценка качества. Хранение свежеприготовленных изделий.</b></p> <p>- в том числе региональных, с учетом рационального расхода сырья, продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции.</p>    | 6 |
|  | <p><b>41. Приготовление мучных кондитерских изделий (пирожные). Оценка качества. Хранение свежеприготовленных изделий.</b></p> <p>- в том числе региональных, с учетом рационального расхода сырья, продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции.</p> | 6 |
|  | <p><b>42. Творческое оформление мучных кондитерских изделий (печенье). Охлаждение и замораживание готовых изделий.</b></p>   | 6 |
|  | <p><b>43. Творческое оформление мучных кондитерских изделий (галеты). Охлаждение и замораживание готовых изделий.</b></p>  | 6 |
|  | <p><b>44. Творческое оформление мучных кондитерских изделий (вафли). Охлаждение и замораживание готовых изделий.</b></p>   | 6 |
|  | <p><b>45. Творческое оформление мучных кондитерских изделий (пряничные изделия). Охлаждение и замораживание готовых изделий.</b></p>   | 6 |
|  | <p><b>46. Творческое оформление мучных кондитерских изделий (кексы). Охлаждение и замораживание готовых изделий.</b></p>   | 6 |
|  | <p><b>47. Творческое оформление мучных кондитерских изделий (бисквитные рулеты). Охлаждение и замораживание готовых изделий.</b></p>   | 6 |
|  | <p><b>48. Творческое оформление мучных кондитерских изделий (торты). Охлаждение и замораживание готовых изделий.</b></p>   | 6 |
|  | <p><b>49. Творческое оформление мучных кондитерских изделий (пирожные). Охлаждение и замораживание готовых изделий.</b></p>  | 6 |
|  | <p><b>50. Размораживание хлебобулочных изделий</b></p> <p>- с учетом требований к безопасности готовой продукции</p>   | 6 |
|  | <p><b>51. Размораживание мучных кондитерских изделий</b></p> <p>- с учетом требований к безопасности готовой продукции</p>   | 6 |
|  | <p><b>52. Выбор контейнеров, упаковочных материалов для упаковывания хлебобулочных изделий</b></p> <p>- на вынос и для транспортирования</p>   | 6 |
|  | <p><b>53. Выбор контейнеров, упаковочных материалов для упаковывания мучных кондитерских изделий</b></p> <p>- на вынос и для транспортирования</p>   | 6 |
|  | <p><b>54. Эстетичная упаковка готовых хлебобулочных изделий</b></p> <p>- на вынос и для транспортирования</p>  | 6 |

|  |  |   |     |
|--|--|---|-----|
|  |  | <b>55.Эстетичная упаковка готовых мучных кондитерских изделий</b><br>- на вынос и для транспортирования   | 6   |
|  |  | <b>56.Консультирование потребителей</b><br>- оказание им помощи в выборе хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, эффективное использование профессиональной терминологии.   | 6   |
|  |  | <b>57.Проведение текущей уборки рабочего места повара</b><br>- мытье вручную и в посудомоечной машине, чистка и раскладывание на хранение кухонной посуды и производственного инвентаря в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты | 6   |
|  |  | <b>58. Дифференцированный зачет</b>   | 6   |
|  |  | <b>Самостоятельная работа</b> по теме: «Расчет стоимости хлебобулочных изделий»   | 6   |
|  |  | <b>Самостоятельная работа</b> по теме: «Расчет стоимости мучных кондитерских изделий»   | 6   |
|  |  | <b>Итого: Производственная практика</b>   | 348 |
|  |  | <b>Самостоятельная работа</b>   | 12  |
|  |  | <b>Всего</b>  | 360 |

#### 4 курс 8 семестр

| № п/п   | Наименование тем практики   | Виды работ   | Кол-во часов |
|---|---|--|--------------|
| <b>ПМ.04 «Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента»</b> |   |  |              |
| <b>Производственная практика</b>  |   |  | <b>144</b>   |
| <b>14</b>   | Тема 4.1. Организация приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков.<br>Тема 4.2. Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков. | <b>1. Инструктаж по технике безопасности. Подготовка к работе. Организация рабочих мест.</b><br>- своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания – базы практики.   | 6            |
|   |   | <b>2. Безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов.</b><br>- в соответствии с инструкциями, регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда).   | 6            |
|   |   | <b>3-4. Составление заявки, заказ продуктов, расходных материалов в соответствии с заданием (заказом).</b><br>- прием по количеству и качеству продуктов, расходных материалов. Организация хранения продуктов, материалов в процессе выполнения задания (заказа) в соответствии с инструкциями, регламентами организации питания – базы практики, стандартами чистоты, с учетом обеспечения безопасности продукции, оказываемой услуги. | 12           |
|   |   | <b>5-8. Выполнение задания (заказа) по приготовлению холодных сладких блюд</b>   | 24           |

|  |   |            |
|--|---|------------|
|  | - в соответствии заданием (заказом) производственной программой ПОП   |            |
|  | <b>9-12. Выполнение задания (заказа) по приготовлению горячих сладких блюд</b><br>- в соответствии заданием (заказом) производственной программой ПОП   | 24         |
|  | <b>13-16. Выполнение задания (заказа) по приготовлению десертов</b><br>- в соответствии заданием (заказом) производственной программой ПОП  | 24         |
|  | <b>17. Выполнение задания (заказа) по приготовлению напитков</b><br>- в соответствии заданием (заказом) производственной программой ПОП   | 6          |
|  | <b>18. Подготовка к реализации, творческое оформление холодных и горячих десертов, напитков</b><br>- с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции   | 6          |
|  | <b>19. Упаковка готовых холодных и горячих десертов, напитков на вынос и для транспортирования</b>  | 6          |
|  | <b>20. Организация хранения готовых холодных и горячих десертов, напитков на раздаче</b><br>- с учетом соблюдения требований по безопасности продукции, обеспечения требуемой температуры отпуска   | 6          |
|  | <b>21. Хранение, охлаждение и замораживание готовых холодных и горячих десертов, напитков</b><br>- подготовка готовой продукции, полуфабрикатов высокой степени готовности к хранению (охлаждение и замораживание готовой продукции с учетом обеспечения ее безопасности), организация хранения         | 6          |
|  | <b>22. Самооценка качества выполнения задания (заказа)</b><br>- безопасности оказываемой услуги питания (степень доведения до готовности, до вкуса, до нужной консистенции, соблюдения норм закладки, санитарно-гигиенических требований, точности порционирования, условий хранения на раздаче и т.д.) | 6          |
|  | <b>23. Консультирование потребителей.</b><br>- оказание им помощи в выборе холодных и горячих десертов, напитков в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос.                    | 6          |
|  | <b>24. Дифференцированный зачет</b>   | 6          |
|  | Итого:  | <b>144</b> |

| № п/п   | Наименование тем практики  | Виды работ  | Кол-во часов |
|---|--|---|--------------|
| <b>ПМ.05 «Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента»</b> |  |   |              |
| <b>Производственная практика</b>  |  |   | <b>402</b>   |
| <b>15</b>   | Тема 5.1. Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий<br>Тема 5.2. Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. | <b>1-2.Инструктаж по технике безопасности. Организация рабочих мест. Подготовка к работе.</b><br>- своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания – базы практики.   | 12           |
|   |  | <b>3-4.Безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов</b><br>- в соответствии с инструкциями, регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда).  | 12           |
|   |  | <b>5-6. Составление заявки на продукты, расходные материалы</b><br>- проверка наличия, в соответствии с заданием (заказом). Прием по количеству и качеству продуктов, расходных материалов  | 12           |
|   |  | <b>7-30.Выполнение задания (заказа) по приготовлению хлебобулочных изделий разнообразного ассортимента</b> в соответствии заданием (заказом) производственной программой кондитерского цеха ресторана.  | 144          |
|   |  | <b>31-55.Выполнение задания (заказа) по приготовлению мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента</b> в соответствии заданием (заказом) производственной программой кондитерского цеха ресторана.   | 150          |
|   |  | <b>56-60.Подготовка к реализации (презентации) готовых хлебобулочных изделий, порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление хлебобулочных изделий</b><br>- с учетом соблюдения выхода изделий, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции.            | 30           |
|   |  | <b>61-63.Подготовка к реализации (презентации) готовых мучных кондитерских изделий порционирования (комплектования), сервировки и творческого оформления мучных кондитерских изделий</b><br>- с учетом соблюдения выхода изделий, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции | 18           |
|   |  | <b>64.Упаковка готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</b><br>- на вынос и для транспортирования.  | 6            |
|   |  | <b>65.Организация хранения готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.</b>  | 6            |

|  |  |            |
|--|--|------------|
|  | - с учетом соблюдения требований по безопасности продукции   |            |
|  | <b>66.Консультирование потребителей.</b><br>- оказание им помощи в выборе хлебобулочных, мучных кондитерских изделий в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос                                  | 6          |
|  | <b>67. Дифференцированный зачет</b>  | 6          |
|  | <b>Самостоятельная работа</b> «Подготовка готовой продукции, полуфабрикатов высокой степени готовности к хранению (охлаждение и замораживание готовой продукции) с учетом обеспечения ее безопасности, организация хранения»   | 12         |
|  | <b>Самостоятельная работа</b> «Размораживание замороженных готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий перед реализацией с учетом требований к безопасности готовой продукции»  | 12         |
|  | <b>Самостоятельная работа</b> «Самооценка качества выполнения задания (заказа), безопасности оказываемой услуги питания (степень доведения до готовности, до вкуса, до нужной консистенции, соблюдения норм закладки, санитарно-гигиенических требований, точности порционирования, условий хранения на раздаче и т.д.)» | 6          |
|  | <b>Итого: Производственная практика</b>  | 402        |
|  | <b>Самостоятельная работа</b>  | 30         |
|  | <b>Всего</b>   | 432        |
|  | <b>Всего за 4 курс (УП и ПП)</b>   | <b>936</b> |

### **3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРАКТИКИ**

#### **3.1. Общие требования к оснащению баз практики.**

Реализация образовательной программы предполагает обязательную учебную и производственную практику.

Учебная практика реализуется в мастерских профессиональной образовательной организации, и требует наличия оборудования, инструментов, расходных материалов, обеспечивающих выполнение всех видов работ, определенных содержанием программ профессиональных модулей, в том числе оборудования и инструментов, используемых при проведении чемпионатов WorldSkills и указанных в инфраструктурных листах конкурсной документации WorldSkills по компетенции «Поварское дело» или «Кондитерское дело».

Производственная практика реализуется в организациях общественного питания, обеспечивающих деятельность обучающихся в профессиональной области.

Оборудование предприятий и технологическое оснащение рабочих мест производственной практики должно соответствовать содержанию профессиональной деятельности и дать возможность обучающемуся овладеть профессиональными компетенциями по всем видам деятельности, предусмотренных программой, с использованием современных технологий, материалов и оборудования.

Производственная практика проводится в организациях на основе договоров, заключаемых между колледжем и организациями.

В период прохождения производственной практики обучающиеся могут зачисляться на вакантные должности, если работа соответствует требованиям программы производственной практики.

Производственная практика проводится мастерами производственного обучения и/или преподавателями дисциплин профессионального цикла концентрированно.

Направление на практику оформляется приказом директора колледжа с указанием закрепления каждого обучающегося за организацией, а также с указанием вида и сроков прохождения практики.

#### **3.2. Требования к материально-техническому оснащению образовательной программы.**

##### **Материально-техническое оснащение:**

Лаборатория «Учебная кухня ресторана»

Рабочее место преподавателя.

Место для презентации готовой кулинарной продукции (обеденный стол, стулья, шкаф для столовой посуды).

Технические средства обучения (компьютер, средства аудио визуализации, мультимедийные и интерактивные обучающие материалы).

Основное и вспомогательное технологическое оборудование:

Весы настольные электронные;

Пароконвектомат;

Конвекционная печь или жарочный шкаф;  
Микроволновая печь;  
Расстоечный шкаф;  
Плита электрическая;  
Фритюрница;  
Электрогриль (жарочная поверхность);  
Шкаф холодильный;  
Шкаф морозильный;  
Шкаф шоковой заморозки;  
Ледогенератор;  
Тестораскаточная машина;  
Планетарный миксер;  
Блендер (ручной с дополнительной насадкой для взбивания);  
Мясорубка;  
Овощерезка или процессор кухонный;  
Слайсер;  
Куттер или бликсер (для тонкого измельчения продуктов) или процессор кухонный;  
Миксер для коктейлей;  
Соковыжималки (для цитрусовых, универсальная);  
Машина для вакуумной упаковки;  
Кофе машина с капучинатором;  
Ховоли (оборудование для варки кофе на песке);  
Кофемолка;  
Газовая горелка (для карамелизации);  
Набор инструментов для карвинга;  
Овоскоп;  
Нитрат тестер;  
Машина посудомоечная;  
Стол производственный с моечной ванной;  
Стеллаж передвижной;  
Моечная ванна двухсекционная.

### **Лаборатория «Учебный кондитерский цех»**

Рабочее место преподавателя.

Место для презентации готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий (обеденный стол, стулья, шкаф для столовой посуды).

Технические средства обучения (компьютер, средства аудио визуализации, мультимедийные и интерактивные обучающие материалы).

Основное и вспомогательное технологическое оборудование:

Весы настольные электронные  
Конвекционная печь  
Микроволновая печь  
Подовая печь (для пиццы)  
Расстоечный шкаф

Плита электрическая  
Шкаф холодильный  
Шкаф морозильный  
Шкаф шоковой заморозки  
Ледогенератор  
Фризер  
Тестораскаточная машина (настольная)  
Планетарный миксер (с венчиками: прутковый, плоско-решетчатый, спиральный)  
Тестомесильная машина (настольная)  
Миксер (погружной)  
Мясорубка  
Куттер или процессор кухонный  
Соковыжималки (для цитрусовых, универсальная)  
Пресс для пиццы  
Лампа для карамели  
Аппарат для темперирования шоколада  
Газовая горелка (для карамелизации)  
Термометр инфракрасный  
Термометр со щупом  
Овоскоп  
Машина для вакуумной упаковки  
Производственный стол с моечной ванной  
Производственный стол с деревянным покрытием  
Производственный стол с мраморным покрытием (охлаждаемый)  
Моечная ванна (двухсекционная)  
Стеллаж передвижной

### **3.3. Учебно-методическое и информационное обеспечение практики.**

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

7. ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию.- Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартиформ, 2014.- III, 16 с.
8. ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартиформ, 2014. – III, 10 с.
9. Сборник технических нормативов – Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях/ под общ. ред. М.П. Могильного, В.А.Тутельяна. - М.: ДеЛи принт, 2015.- 544с.
- 10.Сборник технических нормативов – Сборник рецептов на продукцию диетического питания для предприятий общественного питания/ под общ. ред. М.П. Могильного, В.А.Тутельяна. - М.: ДеЛи плюс, 2013.- 808с.
- 11.Профессиональный стандарт «Повар». Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 08.09.2015 № 610н (зарегистрировано в Минюсте России 29.09.2015 № 39023).
- 12.Анфимова Н.А. Кулинария : учебник для студ. учреждений сред.проф.образования / Н.А. Анфимова. – 11-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2016. – 400 с..
- 13.Ботов М.И., Оборудование предприятий общественного питания : учебник для студ.учреждений высш.проф.образования / М.И. Ботов, В.Д. Елхина, В.П. Кирпичников. – 1-е изд. - М.: Академия, 2013. – 416 с.
- 14.Золин В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания: учеб.для учащихся учреждений сред.проф.образования / В.П.Золин. – 13-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2016. – 320 с.
- 15.Качурина Т.А. Приготовление блюд из рыбы : учебник для студ. среднего проф. образования / Т.А. Качурина. – М. : Издательский центр «Академия», 2014.- 160 с.
- 16.Кащенко В.Ф. Оборудование предприятий общественного питания: учебное пособие/В.Ф. Кащенко, Р.В. Кащенко. – М.: Альфа, 2015. – 416 с.
- 17.Лутошкина Г.Г. Техническое оснащение и организация рабочего места: учеб.для учащихся учреждений сред.проф.образования / Г.Г. Лутошкина, Ж.С. Анохина. – 1-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2016. – 240 с.
- 18.Матюхина З.П. Товароведение пищевых продуктов: учебник для нач. проф. образования / З.П. Матюхина. - М.: Академия, 2014. – 336 с.
- 19.Мармузова Л.В. Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевой промышленности: учебник для НПО/ Л.В. Мармузова. - М.: Академия, 2014. – 160 с.
- 20.Радченко С.Н Организация производства на предприятиях общественного питания: учебник для нач. проф. образования /С.Н. Радченко.- «Феникс», 2013 – 373 с.

21. Профессиональные стандарты индустрии питания. Т.1 / Федерация Рестораторов и Отельеров. - М.: Ресторанные ведомости, 2013. – 512 с.
22. Производственное обучение по профессии «Повар». В 4 ч. Ч.2. Супы, соусы, блюда из овощей, круп, макаронных изделий и бобовых: учеб. Пособие для нач. проф. образования/ [В.П. Андросов, Т.В. Пыжова, Л.И. Федорченко и др.]. – М.: Образовательно-издательский центр «Академия»; ОАО «Московские учебники», 2012 – 160 с.
23. 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.]. – М. : Образовательно-издательский центр «Академия»; ОАО «Московские учебники», 2013 – 128 с.
24. Самородова И.П. Приготовление блюд из мяса и домашней птицы : учебник для студ. среднего проф. образования / И.П. Самородова. – М. : Издательский центр «Академия», 2014.- 128 с.
25. Соколова Е.И. Приготовление блюд из овощей и грибов : учебник для студ. среднего проф. образования / Е.И. Соколова. – М. : Издательский центр «Академия», 2014.- 282 с.
26. 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. – М. : Издательский центр «Академия», 2015. – 432 с.

#### Электронные издания

1. Российская Федерация. Законы. О качестве и безопасности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: федер. закон: [принят Гос. Думой 1 дек. 1999 г.: одобр. Советом Федерации 23 дек. 1999 г.: в ред. на 13.07.2015г. № 213-ФЗ].
2. Российская Федерация. Постановления. Правила оказания услуг общественного питания [Электронный ресурс]: постановление Правительства РФ: [Утв. 15 авг. 1997 г. № 1036: в ред. от 10 мая 2007 № 276].
3. СанПиН 2.3.2. 1324-03 Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 22 мая 2003 г. № 98.
4. СП 1.1.1058-01. Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 13 июля 2001 г. № 18 [в редакции СП 1.1.2193-07 «Дополнения № 1»]. – Режим доступа: [http://www.fabrikabiz.ru/1002/4/0.php-show\\_art=2758](http://www.fabrikabiz.ru/1002/4/0.php-show_art=2758).
5. СанПиН 2.3.2.1078-01 Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление

Главного государственного санитарного врача РФ от 20 августа 2002 г. № 27

6. СанПиН 2.3.6. 1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 08 ноября 2001 г. № 31 [в редакции СП 2.3.6. 2867-11 «Изменения и дополнения» № 4»]. – Режим доступа <http://pravo.gov.ru/proxy/ips/?docbody=&nd=102063865&rdk=&backlink=1>

#### **Дополнительные источники**

1. Ермилова С.В. Мучные кондитерские изделия из бездрожжевого теста: учеб.пособие для учреждений сред.проф.образования / С.В. Ермилова., Е.И. Соколова – 3-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2016. – 80 с.
2. Соколова Е.И. Современное сырье для кондитерского производства: учеб.пособие для учреждений сред.проф.образования / Е.И. Соколова, С.В. Ермилова – 3-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2016. – 64 с.
3. Справочник шеф-повар (TheProfessionaChef) / Кулинарный институт Америки – 8-е изд.: Пер. с англ., 2-у изд., перевод.и доп.М.; ЗАО «ББПГ» (Издательство ВВРГ), 2010. – 1216 с.: ил.
4. Малыгина В.Ф., Рубина В.А. Основы физиологии питания, гигиена и санитария, -М.: Экономика, 2008г 376с
5. Азаров В.Н. Основы микробиологии и санитарии. - М.: Экономика, 2008.,206
6. Аношина О.М. и др. Лабораторный практикум по общей и специальной технологии пищевых производств. – М.: КолосС, 2007г .,183с
7. «Товароведение и экспертиза продовольственных товаров» под.ред. проф. В.И. Криштанович, Лаб. практикум, М.: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К», 2009г.,346с.
8. Скурихин И.М., Тутельян В.А. Таблицы химического состава и калорийности российских продуктов питания: Справочник, М.: ДеЛи, Агропромиздат, 2007г.,275с.

#### 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРАКТИКИ

Контроль и оценка результатов освоения программы практики осуществляется руководителем практики (мастером производственного обучения/преподавателем профессионального цикла) в процессе выполнения обучающимися учебно-производственных заданий.

| <b>Результаты обучения<br/>(приобретение практического опыта в рамках<br/>ВПД умения, при необходимости добавить<br/>умения)</b>    | <b>Формы и методы контроля и<br/>оценки результатов обучения</b>   |
|---|--|
| Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента                     | Текущий контроль в форме:<br>– брокераж изготовленной продукции;<br>– наблюдения за действиями на практике;<br>– зачета;<br>– оценка самостоятельной работы;<br>– оценки руководителя практики от предприятия.<br>Итоговый контроль:<br>дифференцированным зачетом |
| Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента           |  |
| Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента          |  |
| Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента |  |
| Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента          |  |

В период прохождения практики обучающимся ведется дневник практики. По результатам практики обучающимся составляется отчет, который утверждается организацией.

В качестве приложения к дневнику практики обучающийся оформляет графические, аудио-, фото-, видео-, материалы, наглядные образцы изделий, подтверждающие практический опыт, полученный на практике.

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

Практика завершается:

- дифференцированным зачетом (зачетом) при условии положительного аттестационного листа по практике руководителей практики от организации и образовательной организации об уровне освоения профессиональных компетенций;

- наличия положительной характеристики организации на обучающегося по освоению общих компетенций в период прохождения практики;
- полноты и своевременности представления дневника практики и отчета о практике в соответствии с заданием на практику.

Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение  
Мурманской области «Мурманский строительный колледж им. Н.Е. Момота»

Аттестационный лист по практике

\_\_\_\_\_  
(Ф.И.О. обучающегося)

обучающегося \_\_\_\_\_ курса специальности (профессии) \_\_\_\_\_

успешно прошел (ла) \_\_\_\_\_ практику  
(учебную, производственную по профилю специальности или преддипломную)  
по профессиональным модулям:

ПМ. \_\_\_\_\_

ПМ. \_\_\_\_\_

объеме \_\_\_\_\_ часов с « \_\_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 201\_ года по « \_\_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 201\_ года

в организации \_\_\_\_\_  
(наименование)

\_\_\_\_\_  
(юридический адрес)

**Виды и качество выполнения работ**

| Виды и объем работ, выполненных обучающимся во время практики | Качество выполнения в соответствии с технологией и (или) требованиями организации, в которой проходила практика |
|---|---|
|   |   |
|   |   |

**В ходе практики освоены общие компетенции**

Уровень усвоения компетенций

|  |                                 |                                  |                                  |
|--|---------------------------------|----------------------------------|----------------------------------|
|  | <input type="checkbox"/> низкий | <input type="checkbox"/> средний | <input type="checkbox"/> высокий |
|  | <input type="checkbox"/> низкий | <input type="checkbox"/> средний | <input type="checkbox"/> высокий |
|  | <input type="checkbox"/> низкий | <input type="checkbox"/> средний | <input type="checkbox"/> высокий |
|  | <input type="checkbox"/> низкий | <input type="checkbox"/> средний | <input type="checkbox"/> высокий |
|  | <input type="checkbox"/> низкий | <input type="checkbox"/> средний | <input type="checkbox"/> высокий |
|  | <input type="checkbox"/> низкий | <input type="checkbox"/> средний | <input type="checkbox"/> высокий |
|  | <input type="checkbox"/> низкий | <input type="checkbox"/> средний | <input type="checkbox"/> высокий |
|  | <input type="checkbox"/> низкий | <input type="checkbox"/> средний | <input type="checkbox"/> высокий |

|                                 |                                  |                                  |
|---------------------------------|----------------------------------|----------------------------------|
| <input type="checkbox"/> низкий | <input type="checkbox"/> средний | <input type="checkbox"/> высокий |
| <input type="checkbox"/> низкий | <input type="checkbox"/> средний | <input type="checkbox"/> высокий |
| <input type="checkbox"/> низкий | <input type="checkbox"/> средний | <input type="checkbox"/> высокий |

**В ходе практики освоены профессиональные компетенции**

Уровень усвоения компетенций

|                                 |                                  |                                  |
|---------------------------------|----------------------------------|----------------------------------|
| <input type="checkbox"/> низкий | <input type="checkbox"/> средний | <input type="checkbox"/> высокий |
| <input type="checkbox"/> низкий | <input type="checkbox"/> средний | <input type="checkbox"/> высокий |
| <input type="checkbox"/> низкий | <input type="checkbox"/> средний | <input type="checkbox"/> высокий |
| <input type="checkbox"/> низкий | <input type="checkbox"/> средний | <input type="checkbox"/> высокий |
| <input type="checkbox"/> низкий | <input type="checkbox"/> средний | <input type="checkbox"/> высокий |
| <input type="checkbox"/> низкий | <input type="checkbox"/> средний | <input type="checkbox"/> высокий |

**Характеристика на обучающегося по освоению профессиональных компетенций в период прохождения практики** \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

**Результат выполнения заданий в ходе практики** \_\_\_\_\_

(отлично, хорошо, удовлетворительно)

Представитель работодателя

\_\_\_\_\_

(должность)

Дата

« \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 201 \_\_\_\_ год

\_\_\_\_\_ / \_\_\_\_\_ / \_\_\_\_\_

М. П.

**Результат защиты отчета по практике** \_\_\_\_\_

**Итоговая оценка по практике** \_\_\_\_\_

Дата

« \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 201 \_\_\_\_ год

\_\_\_\_\_ / \_\_\_\_\_ / \_\_\_\_\_

(руководитель практики от колледжа)

**Государственное автономное профессиональное образовательное  
учреждение Мурманской области  
«Мурманский строительный колледж им. Н.Е. Момота»**

**ДНЕВНИК**

**практики**

ПМ.01 «»

ПМ.02 «»

ПМ.0п «»

Обучающегося \_\_\_\_\_

(Ф.И.О.)

Специальность: \_\_\_\_\_

курс \_\_\_\_\_ группа \_\_\_\_\_

Место практики \_\_\_\_\_

Руководитель практики от предприятия \_\_\_\_\_

Руководитель практики от колледжа \_\_\_\_\_

| №<br>п/п                      | Дата<br>(число,<br>месяц) | Задание | Отметка | Подпись<br>руководителя |
|-------------------------------|---------------------------|---------|---------|-------------------------|
| УП.0п «» или ПП.0п «» или ПДП |                           |         |         |                         |
| 1                             |                           |         |         |                         |
| 2                             |                           |         |         |                         |
| 3                             |                           |         |         |                         |
| 4                             |                           |         |         |                         |
| 5                             |                           |         |         |                         |

Титульный лист отчета по практике  
Государственное автономное профессиональное образовательное  
учреждение Мурманской области  
«Мурманский строительный колледж им. Н.Е. Момота»

ОТЧЕТ  
о практике  
ПМ.0п «»  
ПМ.0п «»

Обучающегося \_\_\_\_\_ курса, \_\_\_\_\_ группы

Специальности \_\_\_\_\_

Фамилия \_\_\_\_\_

Имя \_\_\_\_\_

Отчество \_\_\_\_\_

Место прохождения практики \_\_\_\_\_

Срок практики с «\_\_\_» \_\_\_\_\_ 201\_\_ г. по «\_\_\_» \_\_\_\_\_ 201\_\_ г.

ФИО руководителя практики от организации \_\_\_\_\_

ФИО руководителя от колледжа \_\_\_\_\_

Оценка \_\_\_\_\_

Дата: \_\_\_\_\_

Подписи проверяющих: \_\_\_\_\_ / \_\_\_\_\_ /  
\_\_\_\_\_ / \_\_\_\_\_ /  
\_\_\_\_\_ / \_\_\_\_\_ /

Мурманск, 201\_