

МИНИСТЕРСТВО ОБЩЕГО И ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ РОСТОВСКОЙ ОБЛАСТИ
ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
РОСТОВСКОЙ ОБЛАСТИ

«ДОНСКОЙ ТЕХНИКУМ КУЛИНАРНОГО ИСКУССТВА И БИЗНЕСА»

344030, Г. Ростов-на-Дону, пр. Шолохова, 128 тел./факс (863) 251-73-18 e-mail: Kulinar@donpac.ru
ИНН/КПП 6167013449/616701001 ОКПО 01493016 ОГРН 1026101415561

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРАКТИЧЕСКОЙ ПОДГОТОВКИ ОБУЧАЮЩИХСЯ (УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ)

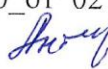
по программе подготовки специалистов среднего звена СПО по специальности

43.02.15 Поварское и кондитерское дело

на базе основного общего образования – 3 года 10 месяцев

г. Ростов-на-Дону

2022г

Рассмотрено на заседании ПЦК
Протокол №_10_от 02.06.2022г
Председатель  Е.М.Антонова

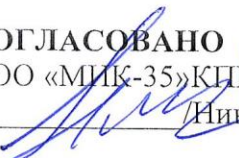
Утверждаю:
Зам.директора по УМР
 С.Н.Шаповалова

Рабочая программа учебной практики (практической подготовки обучающихся) разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта по специальности среднего профессионального образования **43.02.15 Поварское и кондитерское дело** (на базе основного общего образования).

Организация-разработчик: ГБПОУ РО «Донской техникум кулинарного искусства и бизнеса»

ОДОБРЕНО на заседании педагогического совета
ГБПОУ РО «Донской техникум кулинарного
искусства и бизнеса»
Протокол №_7_ «_29_»_06_2022г.

СОГЛАСОВАНО

ООО «МИК-35» КИМПИ ДГТУ
/  Ниворожкин М.Е.



СОГЛАСОВАНО

ИП «Абачараева Н.Л.» кондитерская «Золотой колос»
/  Абачараева Н.Л.



СОГЛАСОВАНО

Гостиница «Эрмитаж»
/  Нечепаета Т.В.



Рецензенты:

1. Ниворожкин М.Е. - Директор
ООО «МИК-35» КИМПИ ДГТУ
2. Абачараева Н.Л. - Директор
кондитерская «Золотой колос»
3. Нечепаета Т.В. - Директор
Гостиница «Эрмитаж»

Разработчики:

Шумилкина Марина Николаевна – зам.директора по УПР ГБПОУ РО «ДонТКИиБ»
Дроздова Надежда Васильевна – мастер производственного обучения ГБПОУ
РО «ДонТКИиБ»
Топчей Татьяна Ивановна – методист ГБПОУ РО «ДонТКИиБ»

СОДЕРЖАНИЕ

	стр.
1 ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	4
2 РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	4
3 СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	18
4 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	30
5 КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	36

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

1.1. Область применения программы

Рабочая программа учебной практики(практической подготовки обучающихся) (далее – программа) - является частью обязательным разделом программы подготовки специалистов среднего звена по профилю специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, разработанной в соответствии с требованиями ФГОС.

Программа разработана на основе рабочих программ профессиональных модулей для освоения практического опыта и умений в области профессиональной деятельности выпускников по профилю специальности.

1.2. Цели и задачи учебной практики

Формирование у обучающихся первоначальных практических профессиональных умений в рамках модулей ППСЗ по основным видам профессиональной деятельности для освоения профилю специальности, обучение трудовым приемам, операциям и способам выполнения трудовых процессов, характерных для соответствующей специальности и необходимых для последующего освоения ими общих и профессиональных компетенций по избранной специальности.

1.3 Место и время проведения учебной практики

Учебная практика (практическая подготовка обучающихся) представляет собой вид учебных занятий, обеспечивающих практико-ориентированную подготовку обучающихся.

Учебная практика реализуется концентрированно для практической отработки полученных знаний в рамках профессиональных модулей и проводится в учебной кухне ресторана с зонами для приготовления холодных, горячих блюд, кулинарных изделий, сладких блюд, десертов и напитков; кондитерском цехе для отработки профессиональных навыков с последующим их закреплением на профильных организациях города и района:

- на базе основного общего образования:

ПМ 01 Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента – 72 часа в 5 семестре;

ПМ 02 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания – 108 часов в 6 семестре;

ПМ 03 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания – 72 часа в 6 семестре;

ПМ 04 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов форм обслуживания – 36 часов в 7 семестре;

ПМ 05 Организация и ведение процесса приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания – 72 часа в 7 семестре;

ПМ 07 Выполнение работ по профессиям рабочих: 16675 Повар – 72 часа в 3 семестре;

ПМ 08 Выполнение работ по профессиям рабочих: 12901 Кондитер – 72 часа в 4 семестре.

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

2.1 Результатом освоения рабочей программы учебной практики является сформированность у обучающихся практических профессиональных умений и получения опыта практической деятельности по основным видам профессиональной деятельности (ВПД).

2.2 Результаты учебной практики, подлежащие оценке:

ВПД	ПК	ПО (практический опыт)	Показатели результата
1	2	3	4
Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	ПК 1.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами	Осуществления выбора сырья продуктов, исходных материалов для обработки и приготовления полуфабрикатов в соответствии с регламентами	Соблюдает правила мытья кухонного инвентаря и острых предметов. Осуществляет выбор сырья для обработки и приготовления полуфабрикатов.
Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	ПК 1.2. Осуществлять обработку, подготовку экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи	Соблюдения т/б при обработке экзотических овощей, грибов, рыбы, птицы, дичи.	Выполняет обработку экзотических овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, птицы, дичи.
Организация и ведение процессов	ПК 1.3. Проводить приготовление и	Выполнения подготовки ручным и	Осуществляет подготовку полуфабрикатов
1	2	3	4
приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	подготовку к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	механическим способом полуфабрикаты для реализации разнообразного ассортимента блюд и кулинарных изделий	разнообразного ассортимента блюд и кулинарных изделий различными способами, соблюдая потерю отходов.
Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	ПК 1.4. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	Выполнения разработки, адаптации рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей посетителей	Осуществляет разработку рецептур, адаптации рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей посетителей различных категорий потребителей

Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	ПК 2.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами	Владения и выбортехникой весоизмерительного оборудования, производственного инвентаря, исходного материала. Приготовление горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного разнообразного ассортимента	Производит уборку рабочего места. Владеет и выбирает производственным инвентарем, весоизмерительным оборудованием. Готовит горячие блюда, сложные закуски и кулинарные изделия
Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий	ПК 2.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	Проведения методов приготовления и оформления супов разнообразного ассортимента. Соблюдения хранений и отпуска супов	Демонтирует методы приготовления творческое оформление супов комбинированными способами. Соблюдает сроки хранения супов разнообразного ассортимента
1	2	3	4
потребителей, видов и форм обслуживания			
Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий	ПК 2.3. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов сложного ассортимента	Проведения технологического процесса приготовления и оформления горячих супов сложного ассортимента.	Применяет специальный инструмент, приборы, оборудование при приготовлении супов, соблюдая температурный и временной режим варки.

потребителей, видов и форм обслуживания			
Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	ПК 2.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	Соблюдения технологического процесса приготовления и творческого оформления горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий	Устраняет недоброкачество продуктов для приготовления горячих блюд и гарниров сложного ассортимента из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий. Соблюдает температурный режим приготовления пищи.
Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом	ПК 2.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	Проведения контроля качества продуктов до момента использования. Применения комбинированных методов приготовления, оформления к реализации горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного	Проверяет на качество продукты для приготовления горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента.
1	2	3	4
потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания		ассортимента	

Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	ПК 2.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	Выполнения рационального использования продуктов для приготовления горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента.	Соблюдает санитарно-гигиенические требования в процессе приготовления пищи. Рационально использует продукты для горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента.
Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	ПК 2.7. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи и кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	Определения качества продуктов для приготовления и творческого оформления продуктов для реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи и кролика сложного ассортимента	Использует необходимый инвентарь для приготовления пищи. Соблюдает температурный режим при приготовлении горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи и кролика сложного ассортимента
Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	ПК 2.8. Осуществлять разработку, адаптацию рецептов горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей	Выполнения выбора в способном приготовления, безопасным использованием технологического оборудования, производственного инвентаря для	Порционирует, творчески оформляет горячие блюда кулинарные изделия и закуски авторские, брендовые, региональные. Соблюдает выход блюда с учетом потребностей
1	2	3	4
сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий		приготовления пищи	

потребителей, видов и форм обслуживания			
Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	ПК 3.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами	Соответствия выбора с видом выполняемых операций, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты.	Проводит текущую уборку рабочего места повара в соответствии с инструкциями. Владеет техникой ухода за весоизмерительным оборудованием.
Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	ПК 3.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	Выполнения подготовки к работе, проверка технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов. Выполнения приготовления холодных соусов с соблюдением температурного режима	Подготавливает рабочее место, проверяет технологическое оборудование, производственный инвентарь. Выполняет приготовление холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента
Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации	ПК 3.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов сложного ассортимента с	Применения комбинированных методов приготовления салатов сложного ассортимента,	Осуществляет приготовление салатов сложного ассортимента комбинированными способами для реализации
1	2	3	4
холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом	учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	творческого оформления и подготовки к реализации	

потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания			
Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	ПК 3.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	Применения творческого оформления и подготовки к реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента	Осуществляет творческое оформление и приготовление канапе, холодных закусок сложного ассортимента
Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	ПК 3.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	Применения творческого оформления и подготовки к реализации холодных блюд из рыбы и нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента.	Применяет творческое оформление и приготовление холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента

Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	ПК 3.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	Применения творческого оформления и подготовки к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента	Применяет творческое оформление и приготовление холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента
Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	ПК 3.7. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	Применения разработки, адаптации рецептур холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных	Применяет творческое оформление и приготовление авторских, брендовых, региональных холодных блюд, кулинарных изделий, закусок
Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей,	ПК 4.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами	Выполнения выбора рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков	Подготавливает рабочее место, оборудование, исходные материалы для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков. Соблюдает правила техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда.

видов форм обслуживания			
1	2	3	4
Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов форм обслуживания	ПК 4.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	Применения творческого оформления и подготовки к реализации холодных десертов сложного ассортимента	Применяет творческое оформление и приготовление холодных, десертов сложного ассортимента
Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов форм обслуживания	ПК 4.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	Применения творческого оформления и подготовки к реализации горячих десертов сложного ассортимента	Применяет творческое оформление и приготовление горячих десертов сложного ассортимента

Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов форм обслуживания	ПК 4.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	Применения творческого оформления и подготовки к реализации холодных напитков сложного ассортимента.	Применяет творческое оформление и приготовление холодных напитков сложного ассортимента
Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов форм обслуживания	ПК 4.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	Применения творческого оформления и подготовки к реализации горячих напитков сложного ассортимента	Применяет творческое оформление и приготовление горячих напитков сложного ассортимента

Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов форм обслуживания	ПК 4.6. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	Выполнения выбора в способном приготовления, безопасным использованием технологического оборудования, производственного инвентаря для приготовления пищи	Порционирует, творчески оформляет горячие блюда кулинарные изделия и закуски авторские, брендовые, региональные. Соблюдает выход блюда с учетом потребностей
Организация и ведение процесса приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	ПК 5.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами	Выполнения выбора рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, кондитерское сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты.	Подготавливает рабочее место, оборудование, исходные материалы. Соблюдает правила техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда.

Организация и ведение процесса приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	ПК 5.2. Осуществлять приготовление, хранение отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	Осуществления подготовки отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий	Подготавливает необходимое сырье отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий
Организация и ведение процесса приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	ПК 5.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм	Применения творческого оформления и изготовления хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента.	Применяет творческое оформление и приготовления хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента.

Организация и ведение процесса приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	ПК 5.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	Применения творческого оформления и изготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента.	Применяет творческое оформление и приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента.
Организация и ведение процесса приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	ПК 5.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	Применения творческого оформления и изготовления пирожных и тортов сложного ассортимента.	Применяет творческое оформление и приготовления пирожных и тортов сложного ассортимента.
Организация и ведение процесса приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей,	ПК 5.6. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей	Применения разработки, адаптации авторских, брендовых, региональных рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	Применяет творческое оформление и приготовления авторских, брендовых, региональных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий

видов и форм обслуживания			
Выполнение работ по профессии 16675 Повар	ПК 7.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, кулинарных блюд, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами	Подготовки рабочего места необходимого оборудования, исходных материалов. Подготовки сырья для полуфабрикатов кулинарных блюд, закусок	Подготавливает рабочее место, оборудование, исходные материалы. Соблюдает правила техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда. подготавливаем продукты для приготовления кулинарных блюд, закусок
Выполнение работ по профессии 16675 Повар	ПК 7.2. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий	Применения подготовки к приготовлению полуфабрикатов разнообразного ассортимента блюд, кулинарных изделий	Применяет оформление и приготовления полуфабрикатов разнообразного ассортимента блюд, кулинарных изделий
Выполнение работ по профессии 16675 Повар	ПК 7.3. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, супов, отваров разнообразного ассортимента	Применения подготовки к приготовлению бульонов, супов, отваров	Применяет оформление и приготовления бульонов, супов, отваров
Выполнение работ по профессии 16675 Повар	ПК 7.4. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента	Применения технологии приготовления горячих соусов разнообразного ассортимента	Соблюдает технологию приготовления горячих соусов
Выполнение работ по профессии 16675 Повар	ПК 7.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров разнообразного ассортимента	Применения творческого оформления и приготовления горячих блюд и гарниров	Применяет различные методы приготовления и оформления горячих блюд и гарниров разнообразного ассортимента
Выполнение работ по профессии 16675 Повар	ПК 7.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных блюд и закусок разнообразного ассортимента	Применения творческого оформления и приготовления бутербродов, канапе, холодных закусок	Применяет различные методы приготовления и оформления бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента
Выполнение работ по профессии 16675 Повар	ПК 7.7. Осуществлять приготовление, творческое оформление	Применения творческого оформления и	Применяет различные методы приготовления и оформления сладких

	и подготовку к реализации сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента	приготовления сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента	десертов, напитков разнообразного ассортимента
Выполнение работ 12901 Кондитер	ПК 8.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления и оформления простых хлебобулочных изделий и хлеба.	Подготовления рабочего места необходимого оборудования, исходных материалов. Подготовления сырья для приготовления и оформления простых хлебобулочных изделий и хлеба.	Подготавливает рабочее место, оборудование, исходные материалы. Соблюдает правила техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда. подготавливаем продукты для приготовления и оформления простых хлебобулочных изделий и хлеба.
Выполнение работ 12901 Кондитер	ПК 8.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление основных мучных кондитерских изделий.	Применения подготовки к приготовлению основных мучных кондитерских изделий.	Применяет различные методы приготовления и оформления основных мучных кондитерских изделий.
Выполнение работ 12901 Кондитер	ПК 8.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление печенья, пряников, коврижек.	Применения творческого оформления и приготовления печенья, пряников, коврижек.	Применяет различные методы приготовления и оформления печенья, пряников, коврижек.
Выполнение работ 12901 Кондитер	ПК 8.4. Осуществлять приготовление и использование в оформлении простых и основных отделочных полуфабрикатов.	Применения творческого оформления и приготовления простых и основных отделочных полуфабрикатов.	Применяет различные методы приготовления и оформления простых и основных отделочных полуфабрикатов
Выполнение работ 12901 Кондитер	ПК 8.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление отечественных классических тортов и пирожных	Применения творческого оформления и приготовления отечественных классических тортов и пирожных	Применяет различные методы приготовления и оформления отечественных классических тортов и пирожных
Выполнение работ 12901 Кондитер	ПК 8.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление фруктовых и легких обезжиренных тортов и пирожных.	Применения творческого оформления и приготовления фруктовых и легких обезжиренных тортов и пирожных.	Применяет различные методы приготовления и оформления фруктовых и легких обезжиренных тортов и пирожных.

Освоение программы учебной практики направлено на развитие общих компетенций:

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

3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

Наименование разделов и тем программы	Содержание материала	Объем часов
ПМ 01 Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента		72
Раздел 1. Организация технологического процесса приготовления полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента		6
Тема 1.1. Организация рабочего места приготовления полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	Инструктаж по безопасности труда и организации рабочего места для приготовления полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента. Подбор, подготовка к работе и безопасной эксплуатации производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов для приготовления полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами. Предупреждение травматизма. Соблюдение требований личной гигиены	6
Раздел 2. Организация процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента		54
Тема 2.1. Производство	Инструктаж по безопасности труда и организации рабочего места для	24

полуфабрикатов из мяса повышенной сложности	приготовления полуфабрикатов из мяса повышенной сложности. Подбор производственного оборудования, инвентаря, инструментов, посуды для приготовления полуфабрикатов. Подготовка рабочего места. Подготовка основного и дополнительного сырья, оценка качества сырья органолептическим способом. Отработка практических навыков приготовления шпигованного мяса, натуральных порционных полуфабрикатов из мяса (биштекс, филе, лангет, антрекот, котлета натуральная), порционных панированных полуфабрикатов из мяса (ромштекс, котлета отбивная, шницель) и мелкокусковых полуфабрикатов из мяса (бефстроганов, поджарка, гуляш, жаркое по-домашнему). Подбор посуды для презентации. Презентация приготовленных полуфабрикатов. Подготовка к хранению	
Тема 2.2.Производство полуфабрикатов из птицы повышенной сложности	Инструктаж по безопасности труда и организации рабочего места для приготовления полуфабрикатов из птицы повышенной сложности. Подбор производственного оборудования, инвентаря, инструментов, посуды для приготовления полуфабрикатов. Подготовка рабочего места. Подготовка основного и дополнительного сырья, оценка качества сырья органолептическим способом. Отработка практических навыков приготовления полуфабрикатов из целой тушки птицы (цыпленок-табака), полуфабрикатов из филе птицы (котлета натуральная, фаршированная котлета), приготовления фаршированного куриного филе и рулетов из мякоти птицы с начинкой. Подбор посуды для презентации. Презентация приготовленных полуфабрикатов. Подготовка к хранению	24
Тема 2.3.Производство полуфабрикатов из рыбы повышенной сложности	Инструктаж по безопасности труда и организации рабочего места для приготовления полуфабрикатов из рыбы повышенной сложности. Подбор производственного оборудования, инвентаря, инструментов, посуды для приготовления полуфабрикатов. Подготовка рабочего места. Подготовка основного и дополнительного сырья, оценка качества сырья органолептическим способом. Отработка практических навыков приготовления рыбных полуфабрикатов для блюда «Рыба в тесте жареная». Подбор посуды для презентации. Презентация приготовленных полуфабрикатов. Подготовка к хранению	6
Раздел 3.Организация процессов приготовления и подготовки к реализации новых полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента		12
Тема 3.1.Разработка нормативно-технической документации на новую рецептуру	Отработка практических навыков определения необходимого материально-технического оснащения и сырья для приготовления новых полуфабрикатов повышенной сложности. Разработка рецептуры нового полуфабриката, расчет массы необходимого сырья; определение энергетической и пищевой ценности. Оформление технологических и технико-технологических карт на новые полуфабрикаты	6
Тема 3.2. Приготовление нового полуфабриката	Инструктаж по безопасности труда и организации рабочего места. Подбор производственного оборудования, инвентаря, инструментов, посуды для приготовления нового полуфабриката повышенной сложности. Подготовка рабочего места. Подготовка основного и дополнительного сырья, оценка качества органолептическим способом. Приготовление полуфабриката повышенной сложности. Подбор посуды для подачи. Презентация разработанного полуфабриката повышенной сложности и технико-технологической карты на него	6
ПМ 02 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания		108
Раздел 1. Организация		6

технологического процесса приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента		
Тема 1.1. Организация рабочего места приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	Инструктаж по безопасности труда и организации рабочего места для горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента. Подбор, подготовка к работе и безопасной эксплуатации производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами. Предупреждение травматизма. Соблюдение требований личной гигиены	6
Раздел 2. Организация процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента		
Тема 2.1. Приготовление горячих супов и соусов повышенной сложности	Инструктаж по безопасности труда и организации рабочего места для приготовления горячих супов и соусов повышенной сложности. Подбор производственного оборудования, инвентаря, инструментов, посуды для приготовления горячих супов и соусов повышенной сложности. Подготовка рабочего места. Подготовка основного и дополнительного сырья, оценка качества сырья органолептическим способом. Отработка практических навыков приготовления, оформления и подготовки к подаче солянки сборной мясной, соуса с луком и огурцами (пикантного), е соуса красного с луком и грибами (охотничьего), соуса красного с грибами и помидорами, соуса кисло-сладкого, соуса белого с каперсами, соуса сухарного, соуса «Польский» и соуса «Голландский». Подбор посуды для подачи блюд. Организация подачи горячих супов и соусов повышенной сложности. Подготовка к хранению	24
Тема 2.2. Приготовление горячих блюд из жареных и запеченных овощей повышенной сложности	Инструктаж по безопасности труда и организации рабочего места для приготовления жареных и запеченных овощей повышенной сложности. Подбор производственного оборудования, инвентаря, инструментов, посуды для приготовления жареных и запеченных овощей повышенной сложности. Подготовка рабочего места. Подготовка основного и дополнительного сырья, оценка качества сырья органолептическим способом. Отработка практических навыков приготовления, оформления и подготовки к подаче помидор, баклажан и других жареных овощей, грибов в сметанном соусе, картофеля, запеченного в сметанном соусе, овощей, запеченных с яйцом и солянки овощной на сковороде. Подбор посуды для подачи блюд. Организация подачи жареных и запеченных овощей повышенной сложности. Подготовка к хранению	6
Тема 2.3. Приготовление горячих блюд из запеченных фаршированных овощей	Инструктаж по безопасности труда и организации рабочего места для приготовления горячих блюд из запеченных фаршированных овощей. Подбор производственного оборудования, инвентаря, инструментов, посуды для приготовления горячих блюд из запеченных фаршированных овощей. Подготовка рабочего места. Подготовка основного и дополнительного сырья, оценка качества сырья органолептическим способом. Отработка практических навыков приготовления, оформления и подготовки к подаче перца, фаршированного овощами, кабачков, фаршированных овощами, картофеля фаршированного, рулета картофельного, зраз картофельных и запеканки овощной. Подбор посуды для подачи блюд. Организация подачи горячих блюд из запеченных фаршированных овощей. Подготовка к хранению	6
Тема 2.4. Приготовление горячих блюд из круп	Инструктаж по безопасности труда и организации рабочего места для приготовления горячих блюд из круп. Подбор производственного	6

	оборудования, инвентаря, инструментов, посуды для приготовления горячих блюд из круп. Подготовка рабочего места. Подготовка основного и дополнительного сырья, оценка качества сырья органолептическим способом. Отработка практических навыков приготовления, оформления и подачи крупеника. Подбор посуды для подачи блюда. Организация подачи блюда. Подготовка к хранению	
Тема 2.5. Приготовление горячих рыбных блюд сложного ассортимента	Инструктаж по безопасности труда и организации рабочего места для приготовления горячих рыбных блюд сложного ассортимента. Подбор производственного оборудования, инвентаря, инструментов, посуды для приготовления горячих рыбных блюд сложного ассортимента. Подготовка рабочего места. Подготовка основного и дополнительного сырья, оценка качества сырья органолептическим способом. Отработка практических навыков приготовления, оформления и подготовки к подаче рыбы, жаренной по-ленинградски, рыбы, жаренной в тесте, поджарки рыбной, филе рыбы, тушеной в сметане, рыбы, запеченной с картофелем по-русски и солянки сборной на сковороде. Подбор посуды для подачи блюд. Организация подачи горячих рыбных блюд сложного ассортимента. Подготовка к хранению	12
Тема 2.6. Приготовление горячих мясных блюд сложного ассортимента	Инструктаж по безопасности труда и организации рабочего места для приготовления горячих мясных блюд сложного ассортимента. Подбор производственного оборудования, инвентаря, инструментов, посуды для приготовления горячих мясных блюд сложного ассортимента. Подготовка рабочего места. Подготовка основного и дополнительного сырья, оценка качества сырья органолептическим способом. Отработка практических навыков приготовления, оформления и подготовки к подаче бифштекса с яйцом, эскалопа с помидорами и бефстроганов. Подбор посуды для подачи блюда. Организация подачи горячих мясных блюд сложного ассортимента. Подготовка к хранению	18
Тема 2.7. Приготовление горячих блюд из птицы сложного ассортимента	Инструктаж по безопасности труда и организации рабочего места для приготовления горячих блюд из птицы сложного ассортимента. Подбор производственного оборудования, инвентаря, инструментов, посуды для приготовления горячих блюд из птицы сложного ассортимента. Подготовка рабочего места. Подготовка основного и дополнительного сырья, оценка качества сырья органолептическим способом. Отработка практических навыков приготовления, оформления и подготовки к подаче котлет натуральных из птицы, шницеля по-столичному и котлет из птицы фаршированных. Подбор посуды для подачи блюд. Организация подачи горячих блюд из птицы сложного ассортимента. Подготовка к хранению	12
Раздел 3. Организация процессов приготовления и подготовки к реализации новых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента		18
Тема 3.1. Разработка нормативно-технической документации на новую рецептуру	Отработка практических навыков определения необходимого материально-технического оснащения и сырья для приготовления новых горячих блюд, кулинарных изделий и закусок. Разработка рецептуры нового горячих блюд, кулинарных изделий и закусок, расчет массы необходимого сырья; определение энергетической и пищевой ценности. Оформление технологических и технико-технологических карт на новые блюда	6
Тема 3.2. Приготовление нового блюда	Инструктаж по безопасности труда и организации рабочего места. Подбор производственного оборудования, инвентаря, инструментов, посуды для приготовления новых горячих блюд, кулинарных изделий и закусок. Подготовка рабочего места. Подготовка основного и дополнительного сырья, оценка качества органолептическим способом. Приготовление новых горячих блюд, кулинарных изделий или закусок. Подбор посуды для подачи. Презентация разработанного блюда и технико-технологической карты на него	6

Проверочная работа: приготовление грибного крем-супа с шампиньонами и рулетиков из телятины с ореховой начинкой	Инструктаж по безопасности труда и организации рабочего места. Подбор производственного инвентаря и оборудования для выполнения проверочной работы. Подготовка рабочего места. Подготовка основного и дополнительного сырья, оценка качества органолептическим способом. Приготовление, оформление и подача грибного крем-супа с шампиньонами и рулетиков из телятины с ореховой начинкой	6
ПМ 03 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания		72
Раздел 1. Организация технологического процесса приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента		6
Тема 1.1. Организация рабочего места приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	Инструктаж по безопасности труда и организации рабочего места для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента. Подбор, подготовка к работе и безопасной эксплуатации производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами. Предупреждение травматизма. Соблюдение требований личной гигиены	6
Раздел 2. Организация процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента		42
Тема 2.1. Приготовление и оформление канапе	Инструктаж по безопасности труда и организации рабочего места для приготовления канапе. Подбор производственного оборудования, инвентаря, инструментов, посуды для приготовления канапе. Подготовка рабочего места. Подготовка основного и дополнительного сырья, оценка качества сырья органолептическим способом. Отработка практических навыков приготовления, оформления и подачи канапе. Подбор посуды для подачи блюда. Организация подачи канапе. Подготовка к хранению	6
Тема 2.2. Приготовление холодных блюд из мяса повышенной сложности	Инструктаж по безопасности труда и организации рабочего места для приготовления холодных блюд из мяса повышенной сложности. Подбор производственного оборудования, инвентаря, инструментов, посуды для приготовления холодных блюд из мяса повышенной сложности. Подготовка рабочего места. Подготовка основного и дополнительного сырья, оценка качества сырья органолептическим способом. Отработка практических навыков приготовления, оформления и подачи заливного из мяса и рулетов из свинины. Подбор посуды для подачи блюд. Организация подачи холодных блюд из мяса повышенной сложности. Подготовка к хранению	12
Тема 2.3. Приготовление холодных блюд из птицы повышенной сложности	Инструктаж по безопасности труда и организации рабочего места для приготовления холодных блюд из птицы повышенной сложности. Подбор производственного оборудования, инвентаря, инструментов, посуды для приготовления холодных блюд из птицы повышенной сложности. Подготовка рабочего места. Подготовка основного и дополнительного сырья, оценка качества сырья органолептическим способом. Отработка практических навыков приготовления, оформления и подачи галантина из курицы и паштета из куриной печени. Подбор посуды для подачи блюд. Организация подачи холодных блюд из птицы повышенной сложности. Подготовка к хранению	12

Тема 2.4. Приготовление холодных блюд из рыбы повышенной сложности	Инструктаж по безопасности труда и организации рабочего места для приготовления холодных блюд из рыбы повышенной сложности. Подбор производственного оборудования, инвентаря, инструментов, посуды для приготовления холодных блюд из рыбы повышенной сложности. Подготовка рабочего места. Подготовка основного и дополнительного сырья, оценка качества сырья органолептическим способом. Отработка практических навыков приготовления, оформления и подачи заливного из рыбы и блюда «Калейдоскоп». Подбор посуды для подачи блюд. Организация подачи холодных блюд из рыбы повышенной сложности. Подготовка к хранению	12
Раздел 3. Организация процессов приготовления и подготовки к реализации новых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента		24
Тема 3.1. Разработка нормативно-технической документации на новую рецептуру	Отработка практических навыков определения необходимого материально-технического оснащения и сырья для приготовления новых холодных блюд, кулинарных изделий и закусок. Разработка рецептуры новых холодных блюд, кулинарных изделий и закусок, расчет массы необходимого сырья; определение энергетической и пищевой ценности. Оформление технологических и технико-технологических карт на новые блюда	6
Тема 3.2. Приготовление нового блюда	Инструктаж по безопасности труда и организации рабочего места. Подбор производственного оборудования, инвентаря, инструментов, посуды для приготовления новых холодных блюд, кулинарных изделий или закусок. Подготовка рабочего места. Подготовка основного и дополнительного сырья, оценка качества органолептическим способом. Приготовление новых холодных блюд, кулинарных изделий или закусок. Подбор посуды для подачи. Презентация разработанного блюда и технико-технологической карты на него	12
Проверочная работа: приготовление салата «Гранатовый браслет»	Инструктаж по безопасности труда и организации рабочего места. Подбор производственного инвентаря и оборудования для выполнения проверочной работы. Подготовка рабочего места. Подготовка основного и дополнительного сырья, оценка качества органолептическим способом. Приготовление салата «Гранатовый браслет». Подбор посуды для презентации. Презентация приготовленного блюда	6
ПМ 04 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания		36
Раздел 1. Организация технологического процесса приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента		6
Тема 1.1. Организация рабочего места приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента	Инструктаж по безопасности труда и организации рабочего места приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента. Подготовка к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами. Предупреждение травматизма. Соблюдение требований личной гигиены	6
Раздел 2. Организация процессов приготовления, оформления и подготовки к		18

реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента		
Тема 2.1. Приготовление холодных десертов и напитков сложного приготовления	Инструктаж по безопасности труда и организации рабочего места для приготовления холодных десертов и напитков сложного приготовления. Подбор производственного оборудования, инвентаря, инструментов, посуды для приготовления холодных десертов и напитков сложного приготовления повышенной сложности. Подготовка рабочего места. Подготовка основного и дополнительного сырья, оценка качества сырья органолептическим способом. Отработка практических навыков приготовления, оформления и подготовки к подаче желе, мороженого мягкого и хлебного кваса. Подбор посуды для подачи блюд. Организация подачи холодных десертов и напитков сложного приготовления. Подготовка к хранению	18
Раздел 3. Организация процессов приготовления и подготовки к реализации новых холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента		12
Тема 3.1. Разработка нормативно-технической документации на новую рецептуру	Отработка практических навыков определения необходимого материально-технического оснащения и сырья для приготовления новых десертов или напитков. Разработка рецептуры новых десертов или напитков, расчет массы необходимого сырья; определение энергетической и пищевой ценности. Оформление технологических и технико-технологических карт на новые блюда	6
Тема 3.2. Приготовление нового блюда	Инструктаж по безопасности труда и организации рабочего места. Подбор производственного оборудования, инвентаря, инструментов, посуды для приготовления новых десертов или напитков. Подготовка рабочего места. Подготовка основного и дополнительного сырья, оценка качества органолептическим способом. Приготовление новых десертов или напитков. Подбор посуды для подачи. Презентация разработанного блюда и технико-технологической карты на него	
Проверочная работа: приготовление самбука	Инструктаж по безопасности труда и организации рабочего места. Подбор производственного инвентаря и оборудования для выполнения проверочной работы. Подготовка рабочего места. Подготовка основного и дополнительного сырья, оценка качества органолептическим способом. Приготовление самбука. Подбор посуды для презентации. Презентация приготовленного блюда	6
ПМ 05 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания		72
Раздел 1. Организация технологического процесса приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента		6
Тема 1.1. Организация рабочего места приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента	Инструктаж по ТБ и организации рабочего места приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента. Подготовка к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами. Предупреждение травматизма. Соблюдение требований личной гигиены	6
Раздел 2. Организация процессов приготовления,		42

оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента		
Тема 2.1. Приготовление отделочных полуфабрикатов повышенной сложности	Инструктаж по безопасности труда и организации рабочего места для приготовления отделочных полуфабрикатов повышенной сложности. Подбор производственного оборудования, инвентаря, инструментов, посуды для приготовления отделочных полуфабрикатов повышенной сложности. Подготовка рабочего места. Подготовка основного и дополнительного сырья, оценка качества сырья органолептическим способом. Отработка практических навыков приготовления крема «Шарлотт» (основной) и его производных и крема «Гляссе» и его производных. Подготовка к использованию или непродолжительному хранению	6
Тема 2.2. Приготовление изделий из дрожжевого безопарного теста повышенной сложности	Инструктаж по безопасности труда и организации рабочего места для приготовления изделий из дрожжевого безопарного теста повышенной сложности. Подбор производственного оборудования, инвентаря, инструментов, посуды для приготовления изделий из дрожжевого безопарного теста повышенной сложности. Подготовка рабочего места. Подготовка основного и дополнительного сырья, оценка качества сырья органолептическим способом. Отработка практических навыков приготовления, оформления и подготовки к хранению ватрушек, печенья овсяного и пирожков печеных с различными фаршами. Подбор посуды для подачи изделий. Организация подачи изделий из дрожжевого безопарного теста повышенной сложности. Подготовка к хранению	12
Тема 2.3. Приготовление изделий из дрожжевого опарного теста повышенной сложности	Инструктаж по безопасности труда и организации рабочего места для приготовления изделий из дрожжевого опарного теста повышенной сложности. Подбор производственного оборудования, инвентаря, инструментов, посуды для приготовления изделий из дрожжевого опарного теста повышенной сложности. Подготовка рабочего места. Подготовка основного и дополнительного сырья, оценка качества сырья органолептическим способом. Отработка практических навыков приготовления, оформления и подготовки к хранению сдобы «Выборгской», кулебяки, расстегаев, кулича пасхального, кекса кондитерского и хвороста лимонного. Подбор посуды для подачи изделий. Организация подачи изделий из дрожжевого опарного теста повышенной сложности. Подготовка к хранению	12
Тема 2.4. Приготовление изделий из бездрожжевого теста повышенной сложности	Инструктаж по безопасности труда и организации рабочего места для приготовления изделий из бездрожжевого теста повышенной сложности. Подбор производственного оборудования, инвентаря, инструментов, посуды для приготовления изделий из бездрожжевого теста повышенной сложности. Подготовка рабочего места. Подготовка основного и дополнительного сырья, оценка качества сырья органолептическим способом. Отработка практических навыков приготовления, оформления и подготовки к хранению сочной с творогом, трубочек вафельных с начинкой, пряников глазированных, коржиков сахарных, коврижки медовой, печенья творожного, кекса орехового, рулета фруктового, колец воздушных и пирожного «Рулет шоколадно-фруктовый». Подбор посуды для подачи изделий. Организация подачи изделий из бездрожжевого теста повышенной сложности. Подготовка к хранению	12
Раздел 3. Организация процессов приготовления и подготовки к реализации новых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента		24
Тема 3.1. Разработка нормативно-технической	Отработка практических навыков определения необходимого материально-технического оснащения и сырья для	6

документации на новую рецептуру	приготовления новых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. Разработка рецептуры новых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, расчет массы необходимого сырья; определение энергетической и пищевой ценности. Оформление технологических и технико-технологических карт на новые изделия	
Тема 3.2. Приготовление нового изделий	Инструктаж по безопасности труда и организации рабочего места. Подбор производственного оборудования, инвентаря, инструментов, посуды для приготовления новых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. Подготовка рабочего места. Подготовка основного и дополнительного сырья, оценка качества органолептическим способом. Приготовление новых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. Подбор посуды для подачи. Презентация разработанного нового хлебобулочного или мучного кондитерского изделия и технико-технологической карты на него	12
Проверочная работа: приготовление торта «Прага»	Инструктаж по безопасности труда и организации рабочего места. Подбор производственного инвентаря и оборудования для выполнения проверочной работы. Подготовка рабочего места. Подготовка основного и дополнительного сырья, оценка качества органолептическим способом. Приготовление, оформление и подача торта «Прага»	6
ПМ.07 Выполнение работ по профессии рабочих: 16675 Повар		72
Раздел 1. Технологический процесс механической обработки сырья		6
Тема 1.1. Организация процесса приготовления, подготовка рабочего места и техническое оснащение работ по выпуску продукции массового спроса	Инструктаж по мерам безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности в учебной мастерской. Виды травматизма и его причины. Предупреждение травматизма. Личная гигиена Инструктаж по безопасности труда и организации рабочего места обработки сырья и приготовление полуфабрикатов. Подбор производственного оборудования, инвентаря, инструментов, посуды для обработки сырья и приготовление полуфабрикатов. Подготовка рабочего места. Подготовка сырья, оценка качества органолептическим способом. Отработка приемов обработки и нарезки овощей и грибов, обработки чешуйчатой рыбы и приготовления полуфабрикатов из нее, приготовления рыбной котлетной массы и полуфабрикатов из нее, приготовления порционных и мелкокусковых полуфабрикатов из мяса, приготовления рубленой и котлетной массы и полуфабрикатов из них и приемов приготовления полуфабрикатов из птицы. Упаковка готовых полуфабрикатов, подготовка к хранению	6
Раздел 2. Приготовление, творческое оформление, подготовка к реализации горячих блюд из овощей и грибов, круп, бобовых, макаронных изделий, кукурузы, яиц, творога, теста массового спроса		12
Тема 2.1. Подготовка полуфабрикатов из овощей и грибов. Приготовление блюд и гарниров из них	Инструктаж по безопасности труда и организации рабочего места для приготовления блюд и напитков разнообразного ассортимента. Подбор производственного оборудования, инвентаря, инструментов, посуды для приготовления блюд и напитков разнообразного ассортимента. Подготовка рабочего места. Подготовка основного и дополнительного сырья, оценка качества сырья органолептическим способом. Отработка практических навыков приготовления, оформления и подачи мясной сборной солянки, белого основного соуса и его производных, каш различной консистенции, лапшевника, котлет морковных и зраз картофельных, рыбы жаренной в тесте,	6

	мяса, жаренного порционными кусками в панировке, холодных и горячих напитков. Подбор посуды для подачи блюд. Организация подачи блюд и напитков разнообразного ассортимента. Подготовка к хранению	
Тема 2.2 Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, кукурузы, яиц, творога, теста	Инструктаж по безопасности труда и организации рабочего места для приготовления каш различной консистенции, лапшевника. Подбор посуды для подачи блюд. Приготовление изделий из каш: котлет, биточков, клецек, запеканок, пудингов. Приготовление блюд и гарниров из бобовых и макаронных изделий. Подготовка к хранению.	
Раздел 3. Приготовление, творческое оформление подготовка к реализации бульонов, отваров, супов, соусов массового спроса		12
Тема 3.1. Приготовление бульонов, отваров, супов массового спроса.	Инструктаж по безопасности труда и организации рабочего места для приготовления бульонов, отваров, супов массового спроса. Подбор посуды для подачи блюд. Приготовление бульонов, отваров, супов массового спроса. Подготовка к хранению.	6
Тема 3.2 Приготовление горячих, холодных соусов, масляных смесей массового спроса.	Инструктаж по безопасности труда и организации рабочего места для приготовления горячих, холодных соусов, масляных смесей массового спроса. Подбор посуды для подачи блюд. Приготовление горячих, холодных соусов, масляных смесей массового спроса. Подготовка к хранению.	6
Раздел 4. Приготовление, творческое оформление подготовка к реализации горячих блюд из рыбы, нерыбных продуктов моря массового спроса		6
Тема 4.1. Приготовление, творческое оформление подготовка к реализации горячих блюд из рыбы, нерыбных продуктов моря массового спроса	Инструктаж по безопасности труда и организации рабочего места для приготовления горячих блюд из рыбы, нерыбных продуктов моря массового спроса. Подбор посуды для подачи блюд. Приготовление горячих блюд из рыбы, нерыбных продуктов моря массового спроса. Подготовка к хранению.	6
Раздел 5. Приготовление, творческое оформление подготовка к реализации горячих блюд из мяса и домашней птицы массового спроса		12
Тема 5.1 Подготовка полуфабрикатов из мяса, мясного сырья и приготовление блюд из них.	Инструктаж по безопасности труда и организации рабочего места для приготовления горячих блюд и полуфабрикатов из мяса, мясного сырья из массового спроса. Подбор посуды для подачи блюд. Приготовление горячих блюд из рыбы, нерыбных продуктов моря массового спроса. Подготовка к хранению.	6
Тема 5.2 Подготовка полуфабрикатов из птицы, из субпродуктов и приготовление блюд из них.	Инструктаж по безопасности труда и организации рабочего места для приготовления горячих блюд и полуфабрикатов из птицы, из субпродуктов массового спроса. Подбор посуды для подачи блюд. Приготовление горячих блюд из птицы, из субпродуктов массового спроса. Подготовка к хранению.	6
Раздел 6. Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации		6

бутербродов, холодных блюд и закусок разнообразного ассортимента массового спроса		
Тема 6.1 Приготовление бутербродов, салатов, гастрономических продуктов порциями разнообразного ассортимента массового спроса.	Инструктаж по безопасности труда и организации рабочего места для приготовления бутербродов, салатов, гастрономических продуктов порциями разнообразного ассортимента массового спроса. Подбор посуды для подачи блюд. Приготовление бутербродов, салатов, гастрономических продуктов порциями разнообразного ассортимента массового спроса. Подготовка к хранению.	
Раздел 7 Приготовление и оформление холодных блюд и закусок массового спроса		6
Тема 7.1 Приготовление холодных закусок и блюд массового спроса	Инструктаж по безопасности труда и организации рабочего места для приготовления холодных закусок и блюд массового спроса. Подбор посуды для подачи блюд. Приготовление холодных закусок и блюд массового спроса. Подготовка к хранению.	6
Раздел 8 Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации сладких блюд, десертов, напитков.		12
Тема 8.1 Приготовление сладких блюд, десертов массового спроса	Инструктаж по безопасности труда и организации рабочего места для приготовления сладких блюд, десертов массового спроса. Подбор посуды для подачи блюд. Приготовление сладких блюд, десертов массового спроса. Подготовка к хранению.	6
Тема 8.2 Приготовление горячих и холодных напитков массового спроса.	Инструктаж по безопасности труда и организации рабочего места для приготовления горячих и холодных напитков массового спроса. Подбор посуды для подачи блюд. Приготовление горячих и холодных напитков массового спроса. Подготовка к хранению.	6
ПМ.08 Выполнение работ по профессии рабочих: 12901 Кондитер		72
Раздел 1. Технологический процесс подготовки и обработки кондитерского сырья		6
Тема 1.1. Организация рабочего места кондитера. Подготовка и обработка сырья для приготовления простых хлебобулочных, основных мучных кондитерских изделий и хлеба	Инструктаж по мерам безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности в учебной мастерской. Виды травматизма и его причины. Предупреждение травматизма. Личная гигиена Инструктаж по безопасности труда и организации рабочего места обработки сырья для приготовления простых хлебобулочных, основных мучных кондитерских изделий и хлеба. Подбор производственного оборудования, инвентаря, инструментов, посуды. Подготовка рабочего места. Подготовка сырья, оценка качества органолептическим способом. Отработка приемов обработки сырья для приготовления простых хлебобулочных изделий, основных мучных кондитерских и хлеба. Упаковка готовых изделий, подготовка к хранению	6
Раздел 2. Технологический процесс приготовления простых мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента		54
Тема 2.1. Приготовление простых хлебобулочных изделий и хлеба.	Инструктаж по безопасности труда и организации рабочего места для приготовления простых хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента. Подбор производственного оборудования, инвентаря, инструментов, посуды. Подготовка рабочего места. Подготовка основного и дополнительного сырья, оценка качества сырья органолептическим способом. Отработка практических навыков приготовления, оформления и подачи простых хлебобулочных изделий и хлеба. Подбор посуды для подачи	12

	кондитерских изделий. Подготовка к хранению.	
Тема 2.2. Приготовление простых основных мучных кондитерских изделий.	Инструктаж по безопасности труда и организации рабочего места для приготовления простых основных мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента. Подбор производственного оборудования, инвентаря, инструментов, посуды для приготовления простых основных мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента. Подготовка рабочего места. Подготовка основного и дополнительного сырья, оценка качества сырья органолептическим способом. Отработка практических навыков приготовления, оформления и подачи простых основных мучных кондитерских изделий. Подбор посуды для подачи простых основных мучных кондитерских изделий.. Подготовка к хранению.	6
Тема 2.3. Приготовление простых видов печенья, пряников, коврижек.	Инструктаж по безопасности труда и организации рабочего места для приготовления простых видов печенья, пряников, коврижек разнообразного ассортимента. Подбор производственного оборудования, инвентаря, инструментов, посуды для приготовления простых видов печенья, пряников, коврижек разнообразного ассортимента. Подготовка рабочего места. Подготовка к хранению.	6
Тема 2.4. Приготовление простых и основных отделочных полуфабрикатов	Инструктаж по безопасности труда и организации рабочего места для приготовления кондитерских изделий разнообразного ассортимента. Подбор производственного оборудования, инвентаря, инструментов, посуды для приготовления кондитерских изделий разнообразного ассортимента. Подготовка рабочего места. Подготовка основного и дополнительного сырья, оценка качества сырья органолептическим способом. Отработка практических навыков приготовления, оформления и подачи кондитерских изделий . Подбор посуды для подачи кондитерских изделий. Организация подачи кондитерских изделий разнообразного ассортимента. Подготовка к хранению.	6
Тема 2.5. Приготовление простых отечественных классических тортов и пирожных.	Инструктаж по безопасности труда и организации рабочего места для приготовления кондитерских изделий разнообразного ассортимента. Подбор производственного оборудования, инвентаря, инструментов, посуды для приготовления кондитерских изделий разнообразного ассортимента. Подготовка рабочего места. Подготовка основного и дополнительного сырья, оценка качества сырья органолептическим способом. Отработка практических навыков приготовления, оформления и подачи кондитерских изделий . Подбор посуды для подачи кондитерских изделий. Организация подачи кондитерских изделий разнообразного ассортимента. Подготовка к хранению.	12
Тема 2.56 Приготовление простых фруктовых и легких обезжиренных тортов и пирожных.		12
Раздел 3. Технологический процесс приготовления изделий из теста и диетических (лечебных) блюд		12
Тема 3.1. Приготовление изделий из теста и диетических (лечебных) блюд	Инструктаж по безопасности труда и организации рабочего места для приготовления изделий из теста и диетических (лечебных) блюд. Подбор производственного оборудования, инвентаря, инструментов, посуды для приготовления изделий из теста и диетических (лечебных) блюд. Подготовка рабочего места. Подготовка основного и дополнительного сырья, оценка качества сырья органолептическим способом. Отработка практических навыков приготовления, оформления и подачи вареников с овощным фаршем и рагу из овощей с отварным мясом. Подбор посуды для подачи изделий из теста и диетических (лечебных) блюд. Организация подачи блюд и изделий. Подготовка к хранению	6
Проверочная работа:	Инструктаж по безопасности труда и организации рабочего места.	6

приготовление комплексного обеда	Подбор производственного инвентаря и оборудования для выполнения проверочной работы. Подготовка рабочего места. Подготовка основного и дополнительного сырья, оценка качества органолептическим способом. Приготовление, оформление и подача комплексного обеда	
Всего часов		504

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

4.1. Общие требования к организации учебной практики

Учебная практика представляет собой вид учебных занятий, обеспечивающих практико-ориентированную подготовку обучающихся. В ходе учебной практики используется образовательная технология формирования уверенности и готовности к самостоятельной успешной профессиональной деятельности с освоением производственной технологии

Учебная практика проводится мастерами производственного обучения и преподавателями профессионального цикла профессиональной образовательной организации, наставник от профильной организации..

Учебно-производственные мастерские:

1. Учебный кулинарный цех (с зонами для приготовления холодных, горячих блюд, кулинарных изделий, сладких блюд, десертов и напитков);

Рабочее место мастера производственного обучения /преподавателя.

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

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

Основное и вспомогательное технологическое оборудование:

- Весы настольные электронные;
- Пароконвектомат;
- Универсальный привод;
- Микроволновая печь;
- Плита электрическая;
- Фритюрница;
- Шкаф морозильный;
- Шкаф холодильный;
- Планетарный миксер;
- Блендер (ручной с дополнительной насадкой для взбивания);
- Мясорубка;
- Овощерезка или процессор кухонный;
- Слайсер;
- Миксер для коктейлей;
- Соковыжималки (для цитрусовых, универсальная);
- Кофемолка;
- Набор инструментов для карвинга;
- Овоскоп;
- Машина посудомоечная;
- Стеллаж передвижной;
- Моечная ванна двухсекционная.

2. Лаборатория «Учебный кондитерский цех»

Рабочее место преподавателя.

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

Технические средства обучения (компьютер, средства аудиовизуализации, 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
- Тестораскаточная машина
- Планетарный миксер (с венчиками: прутковый, плоско-решетчатый, спиральный)
- Тестомесильная машина (настольная)
- Миксер (погружной)
- Мясорубка
- Фритюрница
- Лампа для карамели
- Аппарат для темперирования шоколада
- Газовая горелка (для карамелизации)
- Термометр инфракрасный
- Термометр со щупом
- Овоскоп
- Производственный стол с моечной ванной
- Производственный стол с деревянным покрытием
- Производственный стол с мраморным покрытием (охлаждаемый)
- Моечная ванна (двухсекционная)
- Стеллаж передвижной

3. Учебный пекарный цех по приготовлению хлебобулочных и мучных изделий

Рабочее место мастера производственного обучения/ преподавателя.

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

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

Основное и вспомогательное технологическое оборудование:

- Весы настольные электронные
- Конвекционная печь
- Ротационная печь
- Микроволновая печь
- Фритюрница
- Подовая печь (для пиццы)
- Расстоечный шкаф
- Плита электрическая
- Шкаф холодильный
- Шкаф морозильный
- Тестораскаточная машина (настольная)

40

- Планетарный миксер (с венчиками: прутковый, плоско-решетчатый, спиральный)
- Тестомесильная машина (настольная)
- Миксер (погружной)
- Мясорубка
- Пресс для пиццы
- Лампа для карамели
- Аппарат для темперирования шоколада
- Газовая горелка (для карамелизации)
- Термометр инфракрасный
- Овоскоп
- Производственный стол с деревянным покрытием
- Моечная ванна (двухсекционная)
- Стеллаж передвижной

Требования к оснащению баз практик

Кухня организации питания:

- Весы настольные электронные;
- Пароконвектомат;
- Конвекционная печь или жар;
- Микроволновая печь;
- Расстоечный шкаф;
- Плита электрическая;
- Фритюрница;
- Электрогриль (жарочная поверхность);
- Шкаф холодильный;
- Шкаф морозильный;
- Шкаф шоковой заморозки;
- Льдогенератор;
- Стол холодильный с охлаждаемой горкой;
- Тестораскаточная машина;
- Планетарный миксер;
- Диспенсер для подогрева тарелок;
- Блендер (ручной с дополнительной насадкой для взбивания);
- Мясорубка;
- Овощерезка;
- Процессор кухонный;
- Слайсер;
- Куттер или бликсер (для тонкого измельчения продуктов);
- Миксер для коктейлей;
- Соковыжималки (для цитрусовых, универсальная);
- Машина для вакуумной упаковки;
- Кофемашина с капучинатором;
- Ховоли (оборудование для варки кофе на песке);
- Кофемолка;
- Лампа для карамели;

41

- Аппарат для темперирования шоколада;
- Сифон;
- Газовая горелка (для карамелизации);

- Машина посудомоечная;
- Стол производственный с моечной ванной;
- Стеллаж передвижной;
- Моечная ванна двухсекционная.

Кондитерский цех организации питания:

- Весы настольные электронные
- Конвекционная печь
- Микроволновая печь
- Подовая печь (для пиццы)
- Расстоечный шкаф
- Плита электрическая
- Шкаф холодильный
- Шкаф морозильный
- Шкаф шоковой заморозки
- Тестораскаточная машина (настольная)
- Планетарный миксер (с венчиками: прутковый, плоско-решетчатый, спиральный)
- Тестомесильная машина (настольная)
- Миксер (погружной)
- Мясорубка
- Куттер
- Соковыжималки (для цитрусовых, универсальная)
- Пресс для пиццы
- Лампа для карамели
- Аппарат для темперирования шоколада
- Сифон
- 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 пер

4.2. Учебно-методическое обеспечение

С учётом направления подготовки учебно-методическое обеспечение включает:

- технологические карты по производственным процессам;
- тестовые задания;
- комплект практических квалификационных работ;
- образцы выполнения заданий;
- алгоритм выполнения работ пооперационно;
- методические рекомендации по выполнению работ.

4.3. Информационное обеспечение

Перечень используемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Нормативные источники:

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

Основные источники:

1. Анфимова, Н.А. Кулинария: учебник / Н.А. Анфимова, Л.Л. Татарская. –М. : Издательский центр «Академия», 2018. – 352 с..
2. Пасько, О. В. Технология продукции общественного питания. Лабораторный практикум: учеб. пособие.-2-е изд., испр. и доп.-М. : Юрайт, 2017.- 248 с..
3. Васильева, И. В. Технология продукции общественного питания: учебник и практикум.- М. : Юрайт, 2016.- с.

Дополнительные источники:

1. Андросов В.П. Производственное обучение профессии «Повар»: Ч. 4: учебное пособие.- 6-е изд., испр.- М.: Академия, 2012.- 128 с.
2. Кузнецова Л.С. Технология производства мучных кондитерских изделий : учебник.- 5-е изд., испр. и доп. - М.: Академия, 2011 .- 400 с.
3. Шестакова Т.И. Кондитер - профессионал: учебное пособие.- 4-е изд.- М.: Дашков и К, 2009.- 400 с.

4. Бутейкис Н.Г. Технология приготовления мучных кондитерских изделий: учебник.- 7-е изд., перер. и доп. - М.: Академия, 2008.- 304 с.
5. Усов, В. В. Русская кухня : Блюда из овощей, грибов, молока и яиц, круп и муки. Выпечка : учеб. пособие В. В. Усов. - М.: Академия, 2008. - 416 с.
6. Дубцов, Г. Г. Технология приготовления пищи : учеб. пособие для сред. проф. образования : учеб. пособие. - 5-е изд., стер. - М.: Академия, 2008. - 272 с.
7. Бутейкис, Н. Г. Технология приготовления мучных кондитерских изделий : учебник.-6-е изд., стер.- М.: Академия, 2007.- 304 с.
8. Дубцов, Г. Г. Ассортимент и качество кулинарной и кондитерской продукции : учеб. пособие. - 3-е изд., стер. - М.: Академия, 2006. - 240 с.
9. Мазепа, Е. В. Практикум для кондитера : учебное пособие - Ростов н/Д : Феникс, 2002. - 384 с.
10. Кузнецова Л. С., Сиданова М. Ю. Технология приготовления кондитерских изделий : учебник.- М. : Академия, 2001.- 320 с.
11. Могильный, М. П. Технология продукции в общественном питании : справочное пособие. - М.: ДеЛи принт, 2005. - 320 с.
12. Анфимова Н.А. Кулинария: учебное пособие.- 4-е изд., стер.- М.: Академия, 2008.- 321 с.
13. Мальчикова И.Г. Кулинария: учебное пособие.- М.: Альфа- М; ИНФРА - М, 2008.- 368 с.
14. Качурина Т.А. Кулинария: рабочая тетрадь.- 3-е изд., стер.- М.: Академия, 2008.- 160 с.

Информационные источники:

1. Бесплатная электронная библиотека онлайн "Единое окно доступа к образовательным ресурсам <http://windo.edu.ru> - свободный доступ к каталогу образовательных интернет- ресурсов и полнотекстовой электронной учебно- методической библиотеке для общего и профессионального образования.
2. Единая коллекция Цифровых Образовательных Ресурсов <http://school-collection.edu.ru>
3. Федеральный центр информационно - образовательных ресурсов (ФЦИОР) <http://fcior.edu.ru>
4. ЭБС "Юрайт" <https://biblio-online.ru/>

Периодические издания:

1. //Питание и общество - профессиональный кулинарный журнал. научно - производственное издание
2. // Кондитерское производство - научно-профессиональный журнал
3. //Школа гастронома - профессиональный журнал для поваров и кондитеров (рецепты)
4. //Кулинарный практикум - научно-популярный журнал для кулинаров.
5. // Школа кулинара - научно-популярный журнал для кулинаров.
6. // Будь здоров - научный журнал
7. //Физкультура в школе -научно-популярный журнал
8. //Охрана труда и пожарная безопасность - научно-популярный журнал
9. //ОБЖ - научно-популярный журнал
10. //Вестник образования – научно-методический журнал
11. // Методист – научно – методический журнал
12. //Наука и жизнь – научно- популярный журнал
- 13.//Среднее специальное образование – методический журнал

4.4. Кадровое обеспечение

Мастер производственного обучения ПОО, осуществляющий руководство учебной практикой обучающихся, должен иметь высшее или среднее профессиональное образование по направлению подготовки; проходить обязательную стажировку в профильных организациях не реже 1-го раза в 3 года.

Наставник, осуществляющий руководство учебной практикой обучающихся, должен быть высококвалифицированным работником базового предприятия с опытом работы не менее 5 лет,

владеющий современными технологиями, специально подготовленный к реализации индивидуального практического обучения во взаимодействии с работниками ПОО.

5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

Текущий контроль и оценка результатов освоения учебной практики осуществляются руководителем практики в процессе проведения занятий, самостоятельного выполнения обучающимися заданий, выполнения практических проверочных работ.

Промежуточный контроль освоения профессиональных компетенций осуществляется в виде итогового занятия, на основании выполнения обучающимися индивидуальных заданий в конце учебной практики каждого профессионального модуля.

Проверочные работы проводятся на рабочем месте в виде самостоятельного выполнения обучающимися производственных заданий по специальности соответствующих профессиональной квалификации специалиста.

Оценку выполнения заданий осуществляет независимая комиссия, включающая в себя: заместителя директора по учебной и производственной работе, старшего мастера, мастеров производственного обучения учебных групп. Задания для проверочных работ рассматривают на заседании ПЦК мастеров п/о и преподавателей специальных дисциплин. По результатам проверочных работ составляется ведомость промежуточного контроля.

Оценка выставляется в журнал учебных занятий для профессиональных модулей в раздел учебной практики. По результатам итогового занятия обучающийся допускается к прохождению производственной практики.

На проведение дифференцированного зачета (комплексного) по учебной и производственной практике отводится за счет времени, отводимого на последний день производственной практики, в процессе которого обучающиеся получают оценку профессиональных и общих компетенций, практического опыта и умений осваиваемого вида профессиональной деятельности.

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
1	2	3
ПК 1.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами	Организовывает рабочее место, подготавливает оборудование, материалы, сырье для приготовления полуфабрикатов	Экспертное наблюдение и оценка практических навыков при выполнении производственных работ
ПК 1.2. Осуществлять обработку, подготовку экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи	Производит обработку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи	
ПК 1.3. Проводить приготовление и подготовку к	Осуществляет процесс приготовления полуфабрикатов для	

реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	блюд	
ПК 1.4. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	Соблюдает нормы составления адаптации рецептур полуфабрикатов	
ПК 2.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами	Организовывает рабочее место. Подготавливает продукты, оборудование, материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	
ПК 2.2. Осуществлять	Использует творческое	
1	2	3
приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	приготовление и оформление супов сложного ассортимента	Самооценка, направленная на самостоятельную оценку обучающимся результатов деятельности.
ПК 2.3. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов сложного ассортимента	Соблюдает температурный режим хранения горячих соусов сложного ассортимента	
ПК 2.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	Применяет творческое приготовление и оформление горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента	
ПК 2.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	Применяет творческое приготовление и оформление горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента	
ПК 2.6. Осуществлять	Применяет творческое	

приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	приготовление и оформление горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента	
ПК 2.7. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи и кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	Применяет творческое приготовление и оформление горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи и кролика сложного ассортимента	
ПК 2.8. Осуществлять	Соблюдает нормы составления	
1	2	3
разработку, адаптацию рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей	адаптации рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	
ПК 3.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами	Организовывает рабочее место. Подготавливает продукты, оборудование, материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	Самооценка, направленная на самостоятельную оценку обучающимся результатов деятельности
ПК 3.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	Соблюдает температурный режим хранения холодных соусов, заправок	
ПК 3.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	Применяет творческое приготовление и оформление салатов сложного ассортимента	
ПК 3.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к	Применяет творческое приготовление и оформление канапе, холодных закусок	

реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	сложного ассортимента	
ПК 3.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	Применяет творческое приготовление и оформление холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента	
ПК 3.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	Применяет творческое приготовление и оформление холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи и кролика сложного ассортимента	
ПК 3.7. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	Соблюдает нормы составления адаптации рецептур холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	
ПК 4.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами	Организовывает рабочее место. Подготавливает продукты, оборудование, материалы для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков	Самооценка, направленная на самостоятельную оценку обучающимся результатов деятельности
ПК 4.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	Применяет творческое приготовление и оформление холодных десертов сложного ассортимента	
ПК 4.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих десертов	Применяет творческое приготовление и оформление горячих десертов сложного ассортимента	

сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания		
ПК 4.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	Применяет творческое приготовление и оформление холодных напитков сложного ассортимента	
ПК 4.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков сложного ассортимента с учетом	Применяет творческое приготовление и оформление горячих напитков сложного ассортимента	
1	2	3
потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания		
ПК 4.6. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	Соблюдает нормы составления адаптации рецептур холодных и горячих десертов, напитков	
ПК 5.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами	Организовывает рабочее место. Подготавливает продукты, оборудование, материалы для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков	Самооценка, направленная на самостоятельную оценку обучающимся результатов деятельности.
ПК 5.2. Осуществлять приготовление, хранение отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	Применяет приготовление и соблюдает хранение отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	
ПК 5.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и	Применяет творческое приготовление и оформление хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента	

форм		
ПК 5.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	Применяет творческое приготовление и оформление мучных кондитерских изделий сложного ассортимента	
ПК 5.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и	Применяет творческое приготовление и оформление пирожных и тортов сложного ассортимента	
1	2	3
форм обслуживания		
ПК 5.6. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей	Соблюдает нормы составления адаптации рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	
ПК 7.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, кулинарных блюд, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами	Организовывает рабочее место. Подготавливает продукты, оборудование, материалы для приготовления полуфабрикатов, кулинарных блюд, закусок	Самооценка, направленная на самостоятельную оценку обучающимся результатов деятельности
ПК 7.2. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий	Применяет и соблюдает технику безопасности при приготовлении полуфабрикатов разнообразного ассортимента	
ПК 7.3. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, супов, отваров разнообразного ассортимента	Применяет приготовление и соблюдает хранение бульонов, супов, отваров разнообразного ассортимента	
ПК 7.4. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента	Применяет приготовление и соблюдает хранение горячих соусов разнообразного ассортимента	
ПК 7.5. Осуществлять приготовление, творческое	Применяет творческое приготовление и оформление	

оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров разнообразного ассортимента	горячих блюд и гарниров разнообразного ассортимента	
ПК 7.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента	Применяет творческое приготовление и оформление бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента	
ПК 7.7. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд разнообразного ассортимента	Применяет творческое приготовление и оформление холодных блюд разнообразного ассортимента	
ПК 7.8. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента	Применяет творческое приготовление и оформление сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента	
ПК 8.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления и оформления простых хлебобулочных изделий и хлеба.	Подготавливает рабочее место, оборудование, исходные материалы. Соблюдает правила техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда. подготавливаем продукты для приготовления и оформления простых хлебобулочных изделий и хлеба.	Самооценка, направленная на самостоятельную оценку обучающимся результатов деятельности
ПК 8.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление основных мучных кондитерских изделий.	Применяет различные методы приготовления и оформления основных мучных кондитерских изделий.	
ПК 8.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление печенья, пряников, коврижек.	Применяет различные методы приготовления и оформления печенья, пряников, коврижек.	
ПК 8.4. Осуществлять приготовление и использование в оформлении простых и основных отделочных полуфабрикатов.	Применяет различные методы приготовления и оформления простых и основных отделочных полуфабрикатов	
ПК 8.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление отечественных классических тортов и пирожных	Применяет различные методы приготовления и оформления отечественных классических тортов и пирожных	
ПК 8.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление фруктовых и легких обезжиренных тортов и пирожных.	Применяет различные методы приготовления и оформления фруктовых и легких обезжиренных тортов и пирожных.	

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

Результаты (освоенные общие компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
1	2	3
ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам	- демонстрирует интерес к будущей профессии; - решает задачи профессиональной деятельности.	Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения образовательной программы.
ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности	- организует собственную деятельность; - оценивает эффективность и качество выполнения работ.	
ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие	- решает стандартные и нестандартные профессиональные задачи в планировании работы; - оценивает риски при принятии решений.	
ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами	- работает в коллективе, выполняет поставленные задачи.	
ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста	- использует разные программы при работе на компьютерах	
ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей	- взаимодействует с обучающимися, преподавателями в ходе обучения; - взаимодействует в различных сферах общественной жизни, проявляет сотрудничество и толерантность	
ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	- проявляет инициативу, находит организационно - управленческие решения и несет за них ответственность	

08. Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержание необходимого уровня физической подготовленности	- стремится к саморазвитию, повышению своей квалификации и мастерства	
ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности	-применяет способы рационального и эффективного использования компьютерной технике	
ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке	- применяет источники иностранной литературы	
ОК 11. Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере	- стремится планировать профессиональную деятельность	