



Согласовано
Директор ООО
«Комбинат питания «Октябрьский»

Т.Ю.Абрамова
«26» 2025 г.

Утверждаю
Директор ГБПОУ
Октябрьский многопрофильный
профессиональный колледж

Г.В.Еленкин
2025 г.

Программа рассмотрена на заседании ПЦК
Профессионального цикла
Протокол № 1 от «26» 08 2025г.
Председатель ПЦК  Ямаева Г.Ф.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ ПО ПРОФЕССИОНАЛЬНОМУ МОДУЛЮ

**ПМ 07. «Выполнение работ по одной или нескольким
профессиям рабочих, должностям служащих».**

2025г

Программа производственной практики по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело составлена на основе федерального государственного образовательного стандарта по специальности 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело», утвержденного Министерством образования и науки Российской Федерации 09.12.2016г. №1565,

приказа №747 от 17декабря декабря 2020 года «О внесении изменений в федеральные государственные образовательные стандарты среднего профессионального образования»;

профессионального стандарта «Повар», 33.011 утвержденного приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 08.09.2015 г. № 610н (зарегистрирован Министерством юстиции РФ 21.09.2015г., регистрационный №38940;

профессионального стандарта 33.010 «Кондитер» утвержденного приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 07.09.2015 г. №597н (зарегистрирован Министерством юстиции РФ 21.09.2015г., регистрационный №38940;

профессионального стандарта 33.014 «Пекарь» утвержденного приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 01.12.2015 г. №914н (зарегистрирован Министерством юстиции РФ 25.12.2015г., регистрационный №40270

и примерной основной образовательной программы среднего профессионального образования (ПООП СПО) программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.


Организация – разработчик:

Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение

Октябрьский многопрофильный профессиональный колледж Республика Башкортостан

Разработчики:

 Ахметзянова З.Ф. мастер производственного обучения.

 Кучерова О.Н. преподаватель

 Ямаева Г.Ф. преподаватель

СОДЕРЖАНИЕ

- 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ
ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ**
- 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ**
- 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ
ПРАКТИКИ**
- 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ
ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ**

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

ПМ07 «Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих «Повар», «Кондитер», «Пекарь»».

1.1. Цель и планируемые результаты освоения производственной практики

В результате изучения профессионального модуля обучающийся должен освоить основной вид деятельности «Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих «Повар», «Кондитер», «Пекарь»» и соответствующие ему общие компетенции и профессиональные компетенции:

1.1.1 Результатом освоения производственной практики является освоение общих компетенций (ОК) и личностными результатами (ЛР):

| Код | Наименование общих компетенций |
|--------|--|
| ОК 01. | Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам |
| ОК 02. | Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности. |
| ОК.03 | Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие. |
| ОК.04 | Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами. |
| ОК.05 | Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста. |
| ОК.06 | Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения. |
| ОК.07 | Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях. |
| ОК.08 | Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности. |
| ОК.09 | Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности |
| ОК.10 | Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках. |
| ОК.11 | Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере. |
| ЛР 4 | Проявляющий и демонстрирующий уважение к людям труда, осознающий ценность собственного труда. Стремящийся к формированию в сетевой среде личностно и профессионального конструктивного «цифрового следа» |
| ЛР 5 | Демонстрирующий приверженность к родной культуре, исторической памяти на основе любви к Родине, родному народу, малой родине, принятию традиционных ценностей многонационального народа России |
| ЛР 10 | Забочающийся о защите окружающей среды, собственной и чужой безопасности, в том числе цифровой |
| ЛР 11 | Проявляющий уважение к эстетическим ценностям, обладающий основами эстетической культуры |
| ЛР 13 | Выполняющий профессиональные навыки в сфере сервиса домашнего и коммунального хозяйства |

| | |
|-------|---|
| ЛР 14 | Выполняющий профессиональные навыки в сфере сервиса домашнего и коммунального хозяйства с учетом специфики субъекта Российской Федерации |
| ЛР 15 | Мотивированный к освоению функционально близких видов профессиональной деятельности, имеющих общие объекты (условия, цели) труда, либо иные схожие характеристики |
| ЛР 16 | Выполняющий трудовые функции в сфере сервиса домашнего и коммунального хозяйства |
| ЛР 17 | Способный реализовать лидерские качества в процессе профессиональной деятельности |
| ЛР 18 | Обладающий стрессоустойчивостью и коммуникабельностью |
| ЛР 19 | Проявляющий высокую ответственность и собственную инициативу |
| ЛР 20 | Осознающий значимость профессионального развития в выбранной профессии |
| ЛР 21 | Демонстрирующий профессиональные навыки в сфере сервиса домашнего и коммунального хозяйства |
| ЛР 22 | Обладающий мотивацией к самообразованию и развитию |
| ЛР 23 | Демонстрирующий приверженность принципам честности, порядочности, открытости |
| ЛР 24 | Имеющий потребность в создании положительного имиджа колледжа |

1.1.2 Результатом освоения производственной практики является освоение производственных компетенций (ПК):

| Код | Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций |
|-------------|--|
| ВД 7 | «Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих «Повар», «Кондитер», «Пекарь»». |
| ПК 7.1. | Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента; |
| ПК 7.2 | Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента. |
| ПК 7.3 | Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента. |
| ПК 7.4 | Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента. |
| ПК 7.5 | Приготовление, оформление и подготовка к реализации, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента. |
| ПК 7.6 | Приготовление, разделка теста, термическая обработка и отделка поверхности хлеба и хлебобулочных изделий разнообразного ассортимента |

1.1.3. В результате освоения производственной практики обучающийся должен:

| | |
|--------------------------------|---|
| Иметь практический опыт | <ul style="list-style-type: none"> -приготовления ассортимента полуфабрикатов из овощей, плодов, грибов, мяса, рыбы и птицы для сложных блюд; -приготовления ассортимента блюд массового спроса из овощей, плодов, грибов, мяса, рыбы и птицы для простых и сложных блюд; -организации технологического процесса по приготовлению блюд из овощей, плодов, грибов, мяса, рыбы и птицы для блюд массового спроса; - по проведению контроля качества и безопасности подготовленных овощей, плодов, грибов, мяса, рыбы и домашней птицы, бракеража готовой продукции; - по заготовке, взвешиванию, отмериванию сырья по заданной рецептуре: замешиванию, разделке, формованию теста. |
|--------------------------------|---|

| | |
|--------------|--|
| | <ul style="list-style-type: none"> - по процессу изготовления простых массовых тортов, пирожных и других штучных кондитерских и хлебобулочных изделий из различного вида сырья с их последующим оформлением и отделкой. Приготовление различных видов теста, кремов, начинок. - в приготовлении и оформлении простых хлебобулочных изделий и хлеба. - в приготовлении и оформлении основных мучных кондитерских изделий. - по приготовлению простых и основных отделочных полуфабрикатов. - по приготовлению и оформлению отечественных классических тортов и пирожных. - приготовления и оформления фруктовых и легких обезжиренных тортов и пирожных. |
| Уметь | <p>органолептически оценивать качество продуктов и готовых полуфабрикатов из овощей, плодов, грибов, мяса, рыбы и домашней птицы;</p> <ul style="list-style-type: none"> -органолептически оценивать качество блюд массового спроса; -выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием при приготовлении блюд массового спроса; -выбирать различные способы и приемы по подготовке овощей, плодов, грибов, мяса, рыбы и птицы для блюд массового спроса; -выбирать различные способы и приемы по подготовке приготовления и оформления простые хлебобулочные изделия и хлеб. -разрабатывать различные способы и приемы по подготовке приготовления и оформления основные мучные кондитерские изделия. -выбирать различные способы и приемы по подготовке приготовления простых и основных отделочных полуфабрикатов -выбирать различные способы и приемы по подготовке приготовления и оформления отечественных классических тортов и пирожных, фруктовые и легкие обезжиренных тортов и пирожных. |
| Знать | <ul style="list-style-type: none"> -требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания; -виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; -ассортимент полуфабрикатов из овощей, плодов, грибов, мяса, рыбы, домашней птицы, гусятиной и утиной печени для блюд массового спроса; -основные критерии оценки качества подготовленных полуфабрикатов из овощей, плодов, грибов, мяса, рыбы, домашней птицы и печени; -методы обработки и подготовки овощей, плодов, грибов, мяса, рыбы и домашней птицы для приготовления блюд массового спроса; -виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при приготовлении блюд массового спроса; -способы минимизации отходов при приготовлении блюд массового спроса; -правила охлаждения и замораживания подготовленных полуфабрикатов и блюд массового спроса. -сорта муки и ее свойства (качество образуемой клейковины); -рецептуры и режимы изготовления простых массовых тортов, пирожных и других штучных кондитерских изделий с различным оформлением и отделкой; |

| | |
|--|---|
| | <ul style="list-style-type: none"> -устройство обслуживаемого оборудования. -ассортимент и технологию приготовления и оформления основных мучных кондитерских изделий и отделочных полуфабрикатов. -ассортимент и технологию приготовления и оформления отечественных классических тортов и пирожных, фруктовых и легких обезжиренных тортов и пирожных -ассортимент и технологию приготовления и оформления простых хлебобулочных изделий и хлеба. |
|--|---|

1.2. Количество часов на освоение программы производственной практики (по профилю специальности)

Всего часов: 180

2. Структура и содержание производственной практики.

2.1 Тематический план и содержание производственной практики

| Код ПК | Код и наименование профессиональных модулей. | Количество часов по ПМ | Наименование тем учебной практики по профилю специальности. | Количество часов по темам. | Виды работ. | Содержание учебных занятий учебной практики. | Уровень освоения. |
|---------|---|------------------------|--|----------------------------|---|---|-------------------|
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 |
| ПК 7.1 | ПМ 07. «Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих «Повар», «Кондитер», «Пекарь»». | 180 часов | Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента; | 6 | Ознакомление с предприятием. Техника безопасности на ПОП. Организовывать подготовку оборудования, инвентаря, инструментов в соответствии с инструкциями и регламентами. | <ul style="list-style-type: none"> - Ознакомление с целями, задачами и содержанием практики. - Проведение собрания студентов; - Выдача индивидуальных заданий и путевок на практику. - Прохождение вводного инструктажа по ТБ и охране труда. - Структура организации (предприятия), цели, задачи, сфера профессиональной деятельности. - Ознакомление с базой практики, организацией производства по приготовлению кулинарной продукции. | 2,0 |
| ПК 7.2. | | | Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента. | 6 | Знать ассортимент продуктов. Актуальные направления при приготовлении блюд. Уметь органолептически | Приготовление бульонов, отваров, простых супов разнообразного ассортимента. Полный анализ технологического процесса приготовления бульонов, отваров, простых | |

| | | | | | | | |
|--|--|--|--|----|---|--|--|
| | | | | | оценивать качество продуктов и готовых блюд. Принимать решения по организации процессов подготовки при приготовлении бульонов, отваров и супов. | супов разнообразного ассортимента. Четкое обоснование подбора оборудования, инвентаря и посуды для приготовления бульонов, отваров, простых супов разнообразного ассортимента. - правильность выполнения операций приготовления бульонов, отваров, простых супов разнообразного ассортимента. Варианты подбора пряностей при приготовлении бульонов, отваров, простых супов разнообразного ассортимента. | |
| | | | | 12 | Знать ассортимент продуктов. Актуальные направления при приготовлении блюд. Уметь органолептически оценивать качество продуктов и готовых блюд. Принимать решения по организации процессов подготовки при приготовлении заправочных, пюреобразных, молочных супов | Приготовление заправочных, пюреобразных, молочных супов разнообразного ассортимента. Полный анализ технологического процесса приготовления заправочных, пюреобразных, молочных супов разнообразного ассортимента. Четкое обоснование подбора оборудования, инвентаря и посуды для приготовления заправочных, пюреобразных, молочных супов разнообразного | |

| | | | | | | | |
|--|--|--|--|----|---|---|--|
| | | | | | разнообразного ассортимента. | ассортимента. Правильность выполнения операций приготовления заправочных, пюреобразных, молочных супов разнообразного ассортимента. Варианты подбора пряностей при приготовлении заправочных, пюреобразных, молочных супов разнообразного ассортимента. | |
| | | | | 12 | Знать ассортимент продуктов для приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации горячих блюд и гарниров разнообразного ассортимента Актуальные направления при приготовлении блюд. | Приготовление горячих блюд и гарниров, каш из круп, бобовых и макаронных изделий, творога, яиц, Полный анализ технологического процесса приготовления горячих блюд, гарниров и каш из круп, бобовых и макаронных изделий, творога, яиц. Четкое обоснование подбора оборудования, инвентаря и посуды для приготовления горячих блюд, гарниров и каш из круп, бобовых и макаронных изделий, творога, яиц. - правильность выполнения операций приготовления горячих блюд, гарниров и каш из круп, бобовых и макаронных изделий, | |

| | | | | | | | |
|--|--|--|--|----|---|---|--|
| | | | | | | <p>творога, яиц. Варианты подбора пряностей и приправ при приготовлении горячих блюд гарниров и каш из круп, бобовых, макаронных изделий, творога, яиц. Способы минимизации отходов.</p> | |
| | | | | 18 | <p>Уметь органолептически оценивать качество продуктов и готовых блюд. Принимать решения по организации процессов подготовки и приготовления, творческое оформления и подготовки к реализации горячих блюд и гарниров из рыбы целиком, порционным куском, блюда из рубленой массы, и морепродуктов.</p> | <p>Приготовление горячих вторых блюд из рыбы целиком, порционным куском, блюда из рубленой массы, и морепродуктов. Полный анализ технологического процесса приготовления горячих блюд из рыбы целиком, порционным куском, блюда из рубленой массы, и морепродуктов. Четкое обоснование подбора оборудования, инвентаря и посуды для приготовления горячих блюд из рыбы целиком, порционным куском, блюда из рубленой массы, и морепродуктов. правильность выполнения операций приготовления горячих блюд из рыбы целиком, порционным куском, блюда из рубленой массы, и морепродуктов. Варианты подбора пряностей и приправ при</p> | |

| | | | | | | | |
|--|--|--|--|----|---|---|--|
| | | | | | | приготовлении горячих блюд из рыбы целиком, порционным куском, блюда из рубленой массы, и морепродуктов. Способы минимизации отходов. | |
| | | | | 18 | Уметь органолептически оценивать качество продуктов и готовых блюд. Принимать решения по организации процессов подготовки и приготовления, творческое оформления и подготовки к реализации горячих блюд и гарниров из мяса говядины, свинины, баранины. | Приготовление горячих вторых блюд из мяса говядины, свинины, баранины. Полный анализ технологического процесса приготовления горячих блюд из из мяса говядины, свинины, баранины. Четкое обоснование подбора оборудования, инвентаря и посуды для приготовления горячих блюд из из мяса говядины, свинины, баранины. Правильность выполнения операций приготовления горячих блюд из из мяса говядины, свинины, баранины. Варианты подбора пряностей и приправ при приготовлении горячих блюд из из мяса говядины, свинины, баранины. Способы минимизации отходов. | |
| | | | | 18 | Уметь органолептически оценивать качество продуктов и готовых | Приготовление горячих вторых блюд из птицы, дичи и кролика. Полный анализ технологического процесса | |

| | | | | | | | |
|--|--|--|--|---|---|---|--|
| | | | | | <p>блюд. Принимать решения по организации процессов подготовки и приготовления, творческое оформления и подготовки к реализации горячих блюд и гарниров из птицы, дичи и кролика.</p> | <p>приготовления горячих блюд из птицы, дичи и кролика. Четкое обоснование подбора оборудования, инвентаря и посуды для приготовления горячих блюд из птицы, дичи и кролика. Правильность выполнения операций приготовления горячих блюд из птицы, дичи и кролика. Варианты подбора пряностей и приправ при приготовлении горячих блюд из птицы, дичи и кролика. Способы минимизации отходов.</p> | |
| | | | | 6 | <p>Уметь органолептически оценивать качество продуктов и готовых блюд. Принимать решения по организации процессов подготовки и приготовления, творческое оформления и подготовки к реализации горячих блюд и гарниров из субпродуктов .</p> | <p>Приготовление горячих вторых блюд из субпродуктов. Полный анализ технологического процесса приготовления горячих блюд из субпродуктов. Четкое обоснование подбора оборудования, инвентаря и посуды для приготовления горячих блюд из субпродуктов. Правильность выполнения операций приготовления горячих блюд из субпродуктов. Варианты подбора пряностей и приправ при приготовлении</p> | |

| | | | | | | | |
|-----------|--|--|---|---|---|--|--|
| | | | | | | горячих блюд из субпродуктов. Способы минимизации отходов. | |
| ПК 7.3 | | | Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента. | 6 | Знать ассортимент продуктов. Актуальные направления при приготовлении блюд. Уметь органолептически оценивать качество продуктов и готовых блюд. Принимать решения по организации процессов подготовки при приготовлении и творческом оформлении и подготовки к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента | Приготовление бутербродов, канапе, разнообразного ассортимента. Полный анализ технологического процесса приготовления бутербродов, канапе, разнообразного ассортимента. Четкое обоснование подбора оборудования, инвентаря и посуды для приготовления бутербродов, канапе, разнообразного ассортимента. - правильность выполнения операций приготовления бутербродов, канапе, разнообразного ассортимента. Варианты подбора пряностей при приготовлении бутербродов, канапе разнообразного ассортимента. | |
| | | | | 6 | Знать ассортимент продуктов для приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации холодных | Приготовление холодных блюд и закусок разнообразного ассортимента. Полный анализ технологического процесса приготовления холодных блюд и закусок | |

| | | | | | | | |
|--|--|--|--|---|--|--|--|
| | | | | | <p>блюд и закусок разнообразного ассортимента</p> <p>Актуальные направления при приготовлении блюд.</p> <p>Уметь органолептически оценивать качество продуктов и готовых блюд. Принимать решения по организации процессов подготовки и приготовления, творческое оформления и подготовки к реализации холодных блюд и закусок разнообразного ассортимента.</p> | <p>разнообразного ассортимента. Четкое обоснование подбора оборудования, инвентаря и посуды для приготовления холодных блюд и закусок разнообразного ассортимента.</p> <p>правильность выполнения операций приготовления холодных блюд и закусок разнообразного ассортимента. Варианты подбора пряностей и приправ при приготовлении холодных блюд и закусок разнообразного ассортимента. Способы минимизации отходов.</p> | |
| | | | | 6 | <p>Знать ассортимент продуктов для приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации горячих закусок разнообразного ассортимента</p> <p>Актуальные направления при приготовлении блюд.</p> <p>Уметь органолептически</p> | <p>Приготовление горячих закусок разнообразного ассортимента. Полный анализ технологического процесса приготовления горячих закусок разнообразного ассортимента. Четкое обоснование подбора оборудования, инвентаря и посуды для приготовления горячих закусок разнообразного ассортимента.</p> | |

| | | | | | | | |
|-----------|--|--|--|---|--|---|--|
| | | | | | оценивать качество продуктов и готовых блюд. Принимать решения по организации процессов подготовки и приготовления, творческое оформление и подготовки к реализации горячих закусок разнообразного ассортимента. | правильность выполнения операций приготовления горячих закусок разнообразного ассортимента. Варианты подбора пряностей и приправ при приготовлении горячих закусок разнообразного ассортимента. Способы минимизации отходов. | |
| ПК 7.4 | | | Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента. | 6 | Знать ассортимент продуктов. Актуальные направления при приготовлении блюд. Уметь органолептически оценивать качество продуктов и готовых блюд. Принимать решения по организации процессов подготовки и приготовления простых блюд и напитков. | Приготовление простых блюд и напитков. Полный анализ технологического процесса приготовления простых блюд и напитков. Четкое обоснование подбора оборудования, инвентаря и посуды для приготовления простых блюд и напитков. - правильность выполнения операций приготовления простых блюд и напитков. Варианты подбора пряностей при приготовлении простых блюд и напитков. Способы минимизации отходов. | |
| | | | | 6 | Знать ассортимент продуктов для приготовления, творческого оформления и | Приготовление сладких блюд, десертов, напитков. Полный анализ технологического процесса приготовления сладких | |

| | | | | | | | |
|---------|--|--|--|----|---|---|--|
| | | | | | <p>подготовки к реализации сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента</p> <p>Актуальные направления при приготовлении блюд.</p> <p>Уметь органолептически оценивать качество продуктов и готовых блюд. Принимать решения по организации процессов подготовки и приготовления, творческое оформления и подготовки к реализации сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента.</p> | <p>блюд, десертов, напитков . Четкое обоснование подбора оборудования, инвентаря и посуды для приготовления сладких блюд, десертов, напитков.</p> <p>- правильность выполнения операций приготовления сладких блюд, десертов, напитков. Варианты подбора пряностей и приправ при приготовлении сладких блюд, десертов, напитков. Способы минимизации отходов.</p> | |
| ПК 7.5. | | | | 12 | <p>Знать ассортимент продуктов.</p> <p>Актуальные направления при приготовлении блюд.</p> <p>Уметь органолептически оценивать качество продуктов и готовых блюд. Принимать</p> | <p>Приготовление мучных блюд и простых изделий из теста. Полный анализ технологического процесса приготовления мучных блюд и простых изделий из теста. Четкое обоснование подбора оборудования, инвентаря и посуды для приготовления мучных</p> | |

| | | | | | | | |
|--|--|--|--|----|--|---|--|
| | | | | | <p>решения по организации процессов подготовки и приготовления мучных блюд и простых изделий разнообразного ассортимента.</p> | <p>блюд и простых изделий из теста. - правильность выполнения операций приготовления мучных блюд и простых изделий из теста. Варианты подбора пряностей при приготовлении мучных блюд и простых изделий из теста. Способы минимизации отходов.</p> | |
| | | | | 6 | <p>Знать ассортимент продуктов. Актуальные направления при приготовлении отделочных полуфабрикатов. Принимать решения по организации процессов подготовки и приготовления отделочных полуфабрикатов.</p> | <p>Приготовление простых отделочных полуфабрикатов из крема, карамели, шоколада. Полный анализ технологического процесса приготовления простых отделочных полуфабрикатов из крема, карамели, шоколада. Четкое обоснование подбора оборудования, инвентаря и посуды для приготовления простых отделочных полуфабрикатов из крема, карамели, шоколада. - правильность выполнения операций приготовления простых отделочных полуфабрикатов из крема, карамели, шоколада.</p> | |
| | | | | 12 | <p>Знать ассортимент продуктов. Актуальные направления при</p> | <p>Приготовление кондитерских изделий разнообразного</p> | |

| | | | | | | | |
|------------|--|--|--|----|--|---|--|
| | | | | | <p>приготовлении кондитерских изделий. Уметь органолептически оценивать качество продуктов и готовых кондитерских изделий. Принимать решения по организации процессов подготовки и приготовления кондитерских изделий разнообразного ассортимента.</p> | <p>ассортимента. Полный анализ технологического процесса приготовления кондитерских изделий разнообразного ассортимента. Четкое обоснование подбора оборудования, инвентаря и посуды для приготовления кондитерских изделий разнообразного ассортимента. - правильность выполнения операций приготовления кондитерских изделий разнообразного ассортимента. Варианты подбора пряностей при приготовлении кондитерских изделий разнообразного ассортимента. Способы минимизации отходов.</p> | |
| ПК. 7.6 | | | Приготовление, разделка теста, термическая обработка и отделка поверхности хлеба и хлебобулочных изделий разнообразного ассортимента | 12 | | <p>Приготовление дрожжевого опарного, безопарного теста и изделий из них. Полный анализ технологического процесса приготовления дрожжевого опарного, безопарного теста и изделий из них. Четкое обоснование подбора оборудования, инвентаря и посуды для приготовления дрожжевого опарного,</p> | |

| | | | | | | | |
|--|--|--|-------------------------|----|--|---|--|
| | | | | | | безопасного теста и изделий из них. - правильность выполнения операций приготовления дрожжевого опарного, безопасного теста и изделий из них. | |
| | | | | 12 | | Способы замеса и приготовления пшеничного и ржаного теста и изделий из них. Полный анализ технологического процесса приготовления пшеничного и ржаного теста и изделий из них. Четкое обоснование подбора оборудования, инвентаря и посуды для приготовления пшеничного и ржаного теста и изделий из них. - правильность выполнения операций приготовления пшеничного и ржаного теста и изделий из них. Дифференцированный зачет. | |
| | | | Всего часов: 180 | | | | |

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы модуля предполагает наличие учебных кабинетов: «Технологии кулинарного производства», «Технологии кондитерского производства», «Безопасности жизнедеятельности», «Охраны труда»; лабораторий: «Микробиологии, санитарии и гигиены», «Товароведения продовольственных товаров», «Технического оснащения и организации рабочего места»; «Учебного кулинарного цеха», «Учебного кондитерского цеха»; спортивного комплекса: «Спортивный зал», «Стрелковый тир»; библиотеки, читального зала с выходом в сеть Интернет; актового зала.

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета «Технологии кулинарного производства»:

- посадочные места для обучающихся;
- рабочее место преподавателя;
- комплект учебно-методической документации: контрольно-измерительные материалы, контрольно-оценочные средства, методические рекомендации по обеспечению внеаудиторной самостоятельной работы, методические рекомендации по проведению практических работ;
- наглядные пособия: плакаты, муляжи;
- технические средства обучения компьютер с лицензионным программным обеспечением и мультимедийный проектор.

Оборудование лабораторий и рабочих мест лабораторий:

тепловое оборудование, холодильное оборудование, немеханическое оборудование, посуда, инструменты, инвентарь.

Оборудование для лаборатории:

- весы настольные электронные;
- картофелечистка электрическая;
- машина протирачная;
- мясорубка электрическая;
- куттер для тонкого измельчения продуктов;
- холодильник;
- шкаф морозильный;
- зонт вытяжной;
- доска комбинированная;
- комплект ученической мебели;
- универсальная кухонная машина УКМ;
- столы с производственным бортом;
- морозильник;
- взбивальная машина;
 - слайсер;
- миксер ручной;
- блендер ручной с дополнительными насадками;
- стеллаж передвижной;
 - немеханическое оборудование (подставки, разделочные доски, стеллажи кухонные, шкафы);
- наборы производственного инвентаря, посуды (тарелки круглые, тарелки прямоугольные и другая посуда), приборы для дегустации;

- кухонная посуда и инвентарь.
- микроволновая печь;
- расстоечный шкаф;
- фритюрница;
- плиты электрические, индукционные;
- тестомесильная машина;
- печь пароконвекционная;

Технические средства обучения:

- компьютер;
- средства аудиовизуализации;
- мультимедийные и интерактивные обучающие материалы.

3.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, интернет-ресурсов, дополнительной литературы.

Основные источники:

1. Анфимова Н.А. Кулинария. – 5 издание, стер.- М.: Академия, 2018,
2. Золин В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания. – 9 изд., - М.: Академия, 2019,
3. Качурина Т.А. Кулинария. – 2 издание, - М.: Академия, 2019,
4. Матюхина З.П. Товароведение пищевых продуктов. – 2 изд., - М.: Академия, 2018.
5. Шатун Л.Г. Кулинария. – 2 издание, - М.: Академия, 2019.

Дополнительные источники:

1. Качурина Т.А. Кулинария: рабочая тетрадь, - 5 издание, стер., - М.: Академия, 2019,
2. Производственное обучение профессии «Повар». В 4ч. Ч.1. Механическая кулинарная обработка продуктов: учебное пособие под ред. В.П. Андросова, - 2 изд.. стер.- М.: Академия, 2019,
3. Харченко Н.Э. Технология приготовления пищи: практикум, - 4 издание, переработанное и дополненное, - М.: Академия, 2019.

Интернет – источники:

1. eda-server.ru 2. <http://www.ru> 3. My-rezept.ru 4. koolinar.ru 5. www.gastronom.ru
6. Gotovim.ru 7. Cooking-book.ru 8. kiking.net 9. kulina.ru

Основные источники для преподавателей:

1. Федеральный закон от 29.11.2012 № 273- ФЗ « Об образовании в Российской Федерации».
2. Федеральный государственный образовательный стандарт СПО по специальности среднего профессионального образования 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело».
3. Профессиональный стандарт « Повар», утверждённого приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 07.09.2015г № 597н.
4. Профессиональный стандарт «Кондитер», утверждённого приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 07.09.2015г № 597н.
- Примерной основной образовательной программы по специальности среднего профессионального образования (ПООП СПО) программы подготовки по специальности 43.02.15. «Поварское и кондитерское дело»;

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

| Результаты обучения (освоенные профессиональные компетенции) | Основные показатели оценки результата | Формы и методы контроля и оценки |
|---|--|---|
| 1 | 2 | 3 |
| ПК 7.1 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента; | органолептически оценивать качество продуктов и готовых полуфабрикатов из овощей, плодов, грибов, мяса, рыбы и домашней птицы; | фронтальная проверка знаний; тестирование; - написание докладов; - написание рефератов; - контрольные работы; - самостоятельная работа; - практические работы; - лабораторные работы; - проведение исследований; - зачет; - ученические конференции |
| ПК 7.2 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента. | -органолептически оценивать качество блюд массового спроса; -выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием при приготовлении блюд массового спроса; -выбирать различные способы и приемы по подготовке овощей, плодов, грибов, мяса, рыбы и птицы для блюд массового спроса; | |
| ПК 7.3 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента. | -выбирать различные способы и приемы по подготовке приготовления и оформления простые хлебобулочные изделия и хлеб. -разрабатывать различные способы и приемы по подготовке приготовления и оформления основные мучные кондитерские изделия. -выбирать различные способы и приемы по подготовке приготовления простых и | |
| ПК 7.4 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента. | основных отделочных полуфабрикатов -выбирать различные способы и приемы по подготовке приготовления и оформления отечественных классических тортов и пирожных, фруктовые и легкие обезжиренных тортов и пирожных. | |
| ПК 7.5 Приготовление, оформление и подготовка к реализации, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента. | -требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания; -виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, | |
| ПК 7.6 Приготовление, разделка теста, термическая обработка и отделка поверхности хлеба и хлебобулочных изделий разнообразного ассортимента | весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; -ассортимент полуфабрикатов из овощей, плодов, грибов, мяса, рыбы, домашней птицы, гусяной и утиной печени для блюд массового спроса; -основные критерии оценки качества подготовленных полуфабрикатов из овощей, плодов, грибов, мяса, рыбы, домашней птицы и печени; -методы обработки и подготовки овощей, плодов, грибов, мяса, рыбы и домашней птицы | |

| | | |
|---|--|--|
| | <p>для приготовления блюд массового спроса;</p> <p>-виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при приготовлении блюд массового спроса;</p> <p>-способы минимизации отходов при приготовлении блюд массового спроса;</p> <p>-правила охлаждения и замораживания подготовленных полуфабрикатов и блюд массового спроса.</p> <p>-сорта муки и ее свойства (качество образуемой клейковины);</p> <p>-рецептуры и режимы изготовления простых массовых тортов, пирожных и других штучных кондитерских изделий с различным оформлением и отделкой;</p> <p>-устройство обслуживаемого оборудования.</p> <p>-ассортимент и технологию приготовления и оформления основных мучных кондитерских изделий и отделочных полуфабрикатов.</p> <p>-ассортимент и технологию приготовления и оформления отечественных классических тортов и пирожных, фруктовых и легких обезжиренных тортов и пирожных</p> <p>-ассортимент и технологию приготовления и оформления простых хлебобулочных изделий и хлеба</p> | |
| <p>ОК.01</p> <p>Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.</p> | <p>– точность распознавания сложных проблемных ситуаций в различных контекстах;</p> <p>– адекватность анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности;</p> <p>– оптимальность определения этапов решения задачи;</p> <p>– адекватность определения потребности в информации;</p> <p>– эффективность поиска;</p> <p>– адекватность определения источников нужных ресурсов;</p> <p>– разработка детального плана действий;</p> <p>– правильность оценки рисков на каждом шагу;</p> <p>– точность оценки плюсов и минусов полученного результата, своего плана и его реализации, предложение критериев оценки и рекомендаций по улучшению плана</p> | <p>Текущий контроль:</p> <p>экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения:</p> <p>- заданий для практических/лабораторных занятий;</p> <p>- заданий по учебной и производственной практике;</p> <p>- заданий для самостоятельной работы</p> <p>Промежуточная аттестация:</p> <p>экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения:</p> <p>- практических заданий на зачете/экзамене по МДК;</p> <p>- заданий экзамена по модулю;</p> |
| <p>ОК. 02</p> <p>Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной</p> | <p>– оптимальность планирования информационного поиска из широкого набора источников, необходимого для выполнения профессиональных задач;</p> <p>- адекватность анализа полученной информации, точность выделения в ней главных аспектов;</p> | <p>- экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам.</p> |

| | | |
|---|---|--|
| деятельности | <ul style="list-style-type: none"> - точность структурирования отобранной информации в соответствии с параметрами поиска; - адекватность интерпретации полученной информации в контексте профессиональной деятельности; | |
| ОК.03 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие | <ul style="list-style-type: none"> - актуальность используемой нормативно-правовой документации по профессии; -точность, адекватность применения современной научной профессиональной терминологии | |
| ОК 4 Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами | <ul style="list-style-type: none"> - эффективность участия в деловом общении для решения деловых задач; - оптимальность планирования профессиональной деятельности | |
| ОК. 05 Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста | <ul style="list-style-type: none"> - грамотность устного и письменного изложения своих мыслей по профессиональной тематике на государственном языке; - толерантность поведения в рабочем коллективе | |
| ОК 6 Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей | <ul style="list-style-type: none"> - понимание значимости своей профессии | |
| ОК 7 Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать при чрезвычайных ситуациях | <ul style="list-style-type: none"> - точность соблюдения правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; - эффективность обеспечения ресурсосбережения на рабочем месте | |
| ОК. 09 Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности | <ul style="list-style-type: none"> -адекватность, применения средств информатизации и информационных технологий для реализации профессиональной деятельности | |
| ОК 10 Пользоваться | <ul style="list-style-type: none"> – адекватность понимания общего смысла четко произнесенных высказываний на | |

| | | |
|--|---|--|
| профессиональной документацией государственном иностранном языках | известные профессиональные темы); – адекватность применения нормативной профессиональной деятельности; – точно, адекватно ситуации обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые); – правильно писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы | |
| ОК 11 Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере. | Самоанализ знаний по финансовой грамотности, планирование предпринимательской деятельности в профессиональной сфере. | |
| ЛР 4 Проявляющий и демонстрирующий уважение к людям труда, осознающий ценность собственного труда. Стремящийся к формированию в сетевой среде лично и профессионального конструктивного «цифрового следа» | | |
| ЛР 5 Демонстрирующий приверженность к родной культуре, исторической памяти на основе любви к Родине, родному народу, малой родине, принятию традиционных ценностей многонационального народа России | | |
| ЛР 10 Заботящийся о защите окружающей среды, собственной и чужой безопасности, в том числе цифровой | | |
| ЛР 11 Проявляющий уважение к эстетическим ценностям, обладающий основами эстетической культуры | | |
| ЛР13 Выполняющий профессиональные навыки в сфере сервиса домашнего и коммунального хозяйства | | |
| ЛР14 Выполняющий | | |

| | | |
|--|--|--|
| профессиональные навыки в сфере сервиса домашнего и коммунального хозяйства с учетом специфики субъекта Российской Федерации | | |
| ЛР15 Мотивированный к освоению функционально близких видов профессиональной деятельности, имеющих общие объекты (условия, цели) труда, либо иные схожие характеристики | | |
| ЛР 18 Обладающий стрессоустойчивостью и коммуникабельностью | | |
| ЛР 19 Проявляющий высокую ответственность и собственную инициативу | | |
| ЛР 20 Демонстрирующий приверженность принципам честности, порядочности, открытости | | |
| ЛР 21 Демонстрирующий профессиональные навыки в сфере сервиса домашнего и коммунального хозяйства | | |
| ЛР22 Обладающий мотивацией к самообразованию и развитию | | |
| ЛР23 Демонстрирующий приверженность принципам честности, порядочности, открытости | | |
| ЛР24 Имеющий потребность в создании положительного имиджа колледжа | | |