Согласовано
Директор ООО
«Комбинат питания «Октябрьский»
_____ Т.Ю.Абрамова
«31» 08 2026 г.

Утверждаю
Директор ГБПОУ
Октябрьский многопрофильный
профессиональный колледж
_____ Г.В.Еленкин
«31» 08 2026 г.

Программа рассмотрена на заседании ПЦК
Профессионального цикла
Протокол № 1 от «31» 08 2026г.
Председатель ПЦК _____ Ямаева Г.Ф.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ ПО ПРОФЕССИОНАЛЬНОМУ МОДУЛЮ

ПМ 01. «Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента».

2026г.

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

Разработчик: Ахметзянова З.Ф. мастер производственного обучения _____

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 программы производственной практики.

Профессионального модуля **ПМ 01. «Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента»** является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартам СПО по специальности среднего профессионального образования 43.02.15. «Поварское и кондитерское дело» и основного вида профессиональной деятельности (ВПД):

1.1. Цели и планируемые результаты производственной практики (по профилю специальности), требования к результатам освоения практики.

Комплексное освоение обучающимися всех видов профессиональной деятельности по специальности. Формирование общих и профессиональных компетенций, а так же приобретение необходимых умений и опыта практической работы по профессии.
В результате изучения профессионального модуля обучающийся должен освоить основной вид деятельности (ВПД) и соответствующие ему общие компетенции и профессиональные компетенции:

1.1.1 РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ.
Результатом производственной практики является освоение профессиональных (ПК) и общих (ОК) компетенций и личностными результатами.

Код	Наименование результата обучения
ПК 1.1.	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, исходных материалов для обработки сырья, приготовление полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.
ПК 1.2.	Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, экзотических и редких видов сырья, рыбы, нерыбных продуктов моря, мяса, сельскохозяйственной (домашней) птицы, дичи, кролика.
ПК 1.3	Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента.
ПК 1.4.	Осуществлять разработку, адаптацию рецептур полуфабрикатов с учётом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
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, применять стандарты антикоррупционного поведения
ОК 7.	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.
ОК 8.	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в профессиональной подготовленности.
ОК 9.	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК 10.	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.
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	Заботящийся 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 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. В результате освоения производственной практики обучающийся должен:

ВПД	Требования к результатам освоения производственной практики.
ВДП 01.	**Знать:** - 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, требования к качеству, условиям и срокам хранения традиционных, экзотических и редких видов сырья, изготовленных из них полуфабрикатов; - рецептуру, методы обработки экзотических и редких видов сырья, приготовления полуфабрикатов сложного ассортимента; - способы сокращения потерь в процессе обработки сырья и приготовлении полуфабрикатов; - правила охлаждения, замораживания, условия и сроки хранения обработанного сырья, продуктов, готовых полуфабрикатов; - правила составления заявок на продукты. **Уметь:** - разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры полуфабрикатов в зависимости от изменения спроса; - обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности; - оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям; - организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами; - применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, соблюдать санитарно-эпидемиологические требования; - соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ; - использовать различные способы обработки, подготовки экзотических и редких видов сырья, приготовления полуфабрикатов сложного ассортимента; - организовывать упаковку на вынос, хранение с учетом требований к безопасности готовой продукции. **Иметь практический опыт:** - разработке ассортимента полуфабрикатов; - разработке, адаптации рецептур полуфабрикатов с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода полуфабрикатов; - организации и проведении подготовки рабочих мест, подготовки к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного

	инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами; - подборе в соответствии с технологическими требованиями, оценке качества, безопасности, обработке различными методами экзотических и редких видов сырья, приготовлении полуфабрикатов сложного ассортимента; - упаковке, хранении готовой продукции и обработанного сырья с учетом требований к безопасности; - контроле качества и безопасности обработанного сырья и полуфабрикатов; - контроле хранения и расхода продуктов.

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

Рабочая программа рассчитана на прохождение практики в объеме 144 часа.

Код ПК	Код и наименование профессиональных модулей.	Количество часов по ПМ	Наименование тем производственной практики по профилю специальности.	Количество часов по темам.	Виды работ.	Содержание учебных занятий производственной практики.	Уровень освоения.
1	2	3	4	5	6	7	8
ПК 1.1	**ПМ01**. « **Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента**».	144 часа	Организация, подготовка рабочих мест, оборудования, сырья, исходных материалов для обработки сырья, приготовление полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.	6 часов	Оценка наличия, выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил. Выбор, подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов (вручную и механическим способом) с учетом их сочетаемости с основным продуктом.	Учебно-производственные и воспитательные задачи курса. Ознакомление с режимом работы, охрана труда, техника безопасности. Ознакомление с оборудованием, инструментами, инвентарём.	2.0
ПК 1.2			Обработка, подготовка овощей, грибов, экзотических и редких видов сырья	6 часов	Отработка практических навыков по проверке органолептическим способом годность корнеплодов, овощей и грибов. Отработка практических навыков по	Техника первичной кулинарной обработки корнеплодов и клубнеплодов, капустных, луковых, плодовых, десертных и консервированных	

					проверке органолептическим способом годность корнеплодов, овощей и грибов. Отработка практических навыков в подборе производственного инвентаря и оборудования для обработки и приготовлении полуфабрикатов из корнеплодов, овощей и грибов. Оценка качества готовых блюд. Отработка практических навыков при нарезке различными методами и приготовлении блюд из варёных, припущенных корнеплодов, овощей и грибов, из жаренных, тушенных овощей, из запечённых овощей, полуфабрикатов и грибов.	овощей, грибов Нарезка овощей: простая (соломка, кубики, брусочки, кружочки, ломтики. дольки. кольца, мелкие и крупные шашки); сложная (звездочки, гребешки, бочонки, груши, чесночки, шарики, спиральки, стружка). Товароведная характеристика грибов. Техника первичной кулинарной обработки грибов. Подготовка перца, помидор, кабачков к фаршированию. Технологический процесс механической кулинарной обработки и подготовки экзотических и редких видов овощей и грибов. Замачивание сушеных грибов: шиитаке, сморчки. Способы минимизации отходов при подготовке экзотических и редких видов овощей и грибов. Сложные формы нарезки овощей (карвинг).	
			Обработка , подготовка, разделка рыбы,	6часов	Отработка практических навыков по проверке органолептическим	Классификация, пищевая ценность рыбного сырья и нерыбных	

			экзотических и редких видов рыбы, нерыбных продуктов моря		способом годность рыбы, экзотических и редких видов рыбы, нерыбных продуктов моря . Отработка практических навыков в подборе производственного инвентаря и оборудования для обработки и приготовлении полуфабрикатов из рыбы, экзотических и редких видов рыбы, нерыбных продуктов моря. Оценка качества готовых блюд. Отработка практических навыков при разделке различными методами и приготовлении блюд из варёных, припущенных, жаренных, тушенных полуфабрикатов из рыб, экзотических и редких видов рыбы, нерыбных продуктов моря	морепродуктов. Ознакомление с рыбным цехом, техника безопасности, санитария и гигиена. Категория жирности рыб, виды рыб. Технология обработки рыбы: размораживание, разделка чешуйчатой рыбы (на порционные куски, на филе с кожей, на чистое филе). Подбор необходимого оборудования и производственного инвентаря. Особенности обработки бесчешуйчатой рыбы, технология обработки осетровой рыбы. Методы и виды обработки и подготовки моллюсков и ракообразных: размораживание, снятие панциря, доочистка, промывание, разделка на филе, вскрытие раковин устриц. Особенности обработки рыб ядовитых и экзотических видов. Последовательность и правила обработки и подготовки моллюсков и	

						ракообразных. Безопасная организация техники выполнения действий в соответствии с типом моллюсков и ракообразных. Методы обработки и подготовки рыбы и нерыбного сырья: для сложных блюд: размораживание, потрошение без разрезания брюшка, снимание кожи, сворачивание рулетом, маринование, перевязывание. Приготовление кнельной массы, массы для фарширования рыбы из кондитерского мешка.Правила охлаждения, замораживания, условия и сроки хранения обработанного сырья.	
			Обработка , подготовка мяса из говядины, свинины, баранины.	12часов	Проверка органолептическим способом качества мяса говядины, свинины, баранины.. Отработка практических навыков в подборе	Классификация, пищевая ценность, требование к качеству мяса из говядины,свинины, баранины, телятины, мяса диких животных. Ознакомление с мясным	

					производственного инвентаря и оборудования для обработки и приготовлении полуфабрикатов из мяса говядины, свинины, баранины. Оценка качества готовых полуфабрикатов.	цехом, техника безопасности при работе с электромясорубкой, ножами. Первичная обработка сырья: размораживание, обмывание, обсушивание, обвалка, жиловка, зачистка, сортировка. Приготовление полуфабрикатов из мяса: говядины (вырезка, тонкий и толстый края, внутренний и верхней куски, наружный и боковой куски, лопаточная и подлопаточная часть, грудинка, покромка, шейная часть, пашина, субпродукты), свинины (лопаточная часть, корейка, тазобедренная часть, грудинка, шейная часть, обрезки, субпродукты), баранина (лопаточная часть, корейка, шейная часть, грудинка, тазобедренная часть, субпродукты).	
			Обработка , подготовка сельскохозяйствен-	12часов	Проверка органолептическим способом качества мяса	Классификация, пищевая ценность, требования к качеству мяса домашней	

			ной (домашней) птицы, дичи, кролика.		домашней птицы, дичи и кролика. Отработка практических навыков в подборе производственного инвентаря и оборудования для обработки и приготовлении полуфабрикатов из мяса птицы, дичи и кролика. Оценка качества готовых полуфабрикатов.	птицы. Первичная обработка птицы: размораживание, опаливание, удаление головы, шеи, ножек, потрошение, промывание, заправка и разделка. Приготовление полуфабрикатов: филе, окорочка, крылья, голень, субпродукты.	
ПК 1.3. ПК 1.4.			Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента.	12 часов	Проверка органолептическим способом качества сырья, способы минимизации отходов при обработке мяса и приготовлении крупнокусковых, порционных полуфабрикатов. Приготовление крупнокусковых, порционных полуфабрикатов из мяса. Требования к качеству полуфабрикатов. Условия и сроки хранения. Способы охлаждения и замораживания полуфабрикатов из мяса. Основные виды пряностей, приправ,	Технология приготовления крупнокусковых, порционных полуфабрикатов из говядины: ростбиф, шпигованное и отварное, бифштекс, филе, лангет, антрекот, ромштекс, зразы натуральные, говядина духовая.	

					пищевых добавок, применяемых при приготовлении блюд из мяса. Сервировка, варианты оформления и подача. Требования к качеству. Условия и сроки хранения.		
				12 часов	Проверка органолептическим способом качества сырья, способы минимизации отходов при обработке мяса и приготовлении мелкокусковых полуфабрикатов. Приготовление мелкокусковых полуфабрикатов из мяса. Требования к качеству полуфабрикатов. Условия и сроки хранения. Способы охлаждения и замораживания мелкокусковых полуфабрикатов из мяса. Основные виды пряностей, приправ, пищевых добавок, применяемых при приготовлении блюд из мяса. Сервировка, варианты оформления и	Технология приготовления мелкокусковых полуфабрикатов из говядины: бефстроганов, азу, поджарка, гуляш, говядина для тушения, субпродуктов	

					подача. Требования к качеству. Условия и сроки хранения.		
				12 часов		Приготовление полуфабрикатов из свинины: грудинка фаршированная, жаренная, котлета натуральная в панировке, эскалоп, шницель без панировки и в панировке, свинина духовая. Приготовление полуфабрикатов из баранины, тушек ягнят: грудинка фаршированная, жаренная, котлета натуральная в панировке	
				6 часов		Технология приготовления рубленных полуфабрикатов. Натуральных рубленных: бифштекс, котлеты натуральные рубленные, котлеты полтавские, шницель натуральный рубленный, биточки по селянски, фрикадельки, люля – кебаб. Котлетной массы: котлеты, биточки, шницель, зразы, тефтели, рулет.	

						Технология приготовления полуфабрикатов из субпродуктов из говядины, свинины, баранины: печень по строгановски, печень жаренная.	
				6 часов	Проверка органолептическим способом качества рыбы и нерыбных продуктов моря. Отработка практических навыков в подборе производственного инвентаря и оборудования для обработки и приготовлении полуфабрикатов из рыбы. Оценка качества готовых полуфабрикатов	Технология приготовления рыбных полуфабрикатов. Для варки, припускания: рыбы в целом виде, звенья, порционные куски из пластованной рыбы с кожей и костями, с кожей и без костей, без кожи и костей. Технология приготовления панировки: мучная, красная, белая, сухая, льезон, фигурная. Подбор необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования.	
				12 часов	Проверка органолептическим способом качества рыбы и нерыбных продуктов моря. Отработка	Технология приготовления рыбных полуфабрикатов для жарки основным способом, для жарки во	

					практических навыков в подборе производственного инвентаря и оборудования для обработки и приготовлении полуфабрикатов из рыбы. Оценка качества готовых полуфабрикатов	фритюре (в целом виде, звенья, порционные куски круглой формы, порционные куски, нарезанные из пластованной рыбы с кожей и костями.	
				6 часов	Проверка органолептическим способом качества рыбы и нерыбных продуктов моря. Отработка практических навыков в подборе производственного инвентаря и оборудования для обработки и приготовлении полуфабрикатов из рыбы. Оценка качества готовых полуфабрикатов	Технология приготовления рыбных полуфабрикатов из рыбной котлетной массы: котлеты, биточки, тефтели, рулет, зразы, тельное, фрикадельки. Технология приготовления кнельной массы.	
				6 часов	Проверка органолептическим способом качества мяса домашней птицы, дичи и кролика. Отработка практических навыков в подборе производственного инвентаря и оборудования для обработки и	Технология приготовления полуфабрикатов из домашней птицы: целые тушки, рагу, плов, котлеты натуральные панированные, котлеты пожарские, котлеты по-киевски, шницель по столичному, котлеты	

					приготовлении полуфабрикатов из мяса птицы, дичи и кролика. Оценка качества готовых полуфабрикатов.	рубленные и фаршированные.	
				6 часов		Современные способы технология приготовления полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента на основе технологии SmokingGun, термомикса, термостата, фудпеиринга, SousVide .	
				6 часов		Разработка ассортимента полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	
				6 часов		Разработка, адаптация рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания. Расчет стоимости полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента.	

				6 часов		Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос (при прохождении учебной практики в условиях организации питания).	
				6 часов		Выбор, рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с инструкциями и регламентами (правилами техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда), стандартами чистоты. Дифференцированный зачет.	

УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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 протирочная;
- 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, 2013,
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, 2017.

Дополнительные источники:

1. Качурина Т.А. Кулинария: рабочая тетрадь, - 5 издание, стер., - М.: Академия, 2017,
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, 2017,
3. Харченко Н.Э. Технология приготовления пищи: практикум, - 4 издание, переработанное и дополненное, - М.: Академия, 2017.

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. kuking.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»;

Контроль и оценка результатов освоения производственной практики.

В период прохождения практики обучающимся ведётся дневник практики. В качестве приложения к дневнику практики обучающийся оформляет графические , аудио-, фото-, видео материалы, наглядные образцы изделий, подтверждающие практический опыт, полученный на практике. Обучающийся, проходящий производственную практику, вникает в деятельность предприятия, исследуя нюансы будущей профессии. В дневник ежедневно заносятся все выполненные задания и краткий отчет о практическом использовании своих знаний. Записи в дневники составляются чётко, лаконично, грамотно. За каждый день в дневнике выставляется оценка руководителя практики от организации. В дневнике учитываются не только отчёты о проделанной работе, в него включаются прохождение инструктажей (техника безопасности, охрана труда, профессиональные инструктажи).

- участие в общественных мероприятиях и профсоюзной деятельности;
- участие в производственных экскурсиях, обучающих семинаров;
- информация об изучении документов организации, нормативно-правовых актов и др.

По результатам практики обучающимся составляется отчёт, который утверждается организацией. Содержание отчёта должно свидетельствовать о закреплении обучающимся знаний, умений, приобретении практического опыта, формировании общих и профессиональных компетенций, освоение профессионального модуля. Оформление отчёта осуществляется в последний день практики, после чего он вместе с дневником и производственной характеристикой сдаётся руководителю практики от колледжа.

Письменный отчёт о выполнении работ включает в себя следующие разделы:

- титульный лист;
- содержание;
- практическая часть;
- выводы;
- дневник, приложения.

Работа над отчётом по практике должна позволить руководителю оценить уровень развития следующих **общих компетенций** выпускника из ФГОС.

- понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес;
- организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество;
- принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность;
- осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития;
- использовать информационно- коммуникационные технологии в профессиональной деятельности;
- работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями;
- брать на себя ответственность за работу членов команды за результат выполнения заданий, самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития , заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации;
- ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности;
- исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей);

Приложения могут составлять из дополнительных справочных материалов, имеющих вспомогательное значение, например: копии документов, выдержек из отчётных материалов, статистических данных, схем, таблиц, диаграмм, программ, положений и т.д.

4.КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ ПМ. 01 (ВИДА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)

Результаты обучения (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
1	2	3
ПК 1.1-1.4.	- Подготовка, уборка рабочего места при выполнении работ по приготовлению полуфабрикатов. - Выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырьё. - Качество обработки, подготовки овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика. - Качество обработки, приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента. - Нормы взаимозаменяемости продуктов. - Определять критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов, используемых для приготовления и реализации полуфабрикатов из овощей, грибов, мяса, рыбы, нерыбных продуктов моря, домашней птицы, дичи, кролика.	- собеседование; - наблюдение за выполнением практических заданий; - экспертная оценка при выполнении проверочных работ; - экспертная оценка на дифференцированном зачете.

Формы и методы контроля, позволяющие проверить развитие общих компетенций и личностных результатов

Результаты обучения (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.	– точность распознавания сложных проблемных ситуаций в различных контекстах; – адекватность анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности; – оптимальность определения этапов решения задачи; – адекватность определения	-наблюдение; -мониторинг, -оценка содержания портфолио обучающегося - устный экзамен - экспертное наблюдение и

	потребности в информации; – эффективность поиска; – адекватность определения источников нужных ресурсов; – разработка детального плана действий; – правильность оценки рисков на каждом шагу; – точность оценки плюсов и минусов полученного результата, своего плана и его реализации, предложение критериев оценки и рекомендаций по улучшению плана	оценка на лабораторных занятиях, при выполнении работ по учебной и производственной практик - подготовка рефератов, докладов - наблюдение за навыками работы в глобальных, корпоративных и локальных информационных сетях - наблюдение за ролью обучающихся в группе; портфолио
ОК. 02 Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.	– оптимальность планирования информационного поиска из широкого набора источников, необходимого для выполнения профессиональных задач; - адекватность анализа полученной информации, точность выделения в ней главных аспектов; - точность структурирования отобранной информации в соответствии с параметрами поиска; - адекватность интерпретации полученной информации в контексте профессиональной деятельности;	
ОК.03 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.	- 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.	- эффективность участия в деловом общении для решения деловых задач; - оптимальность планирования профессиональной деятельность	
ОК. 05 Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.	- грамотность устного и письменного изложения своих мыслей по профессиональной тематике на государственном языке; - толерантность поведения в рабочем коллективе	
ОК 6 Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение	- понимание значимости своей профессии	

на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения.		
ОК. 07Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.	- точность соблюдения правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; - эффективность обеспечения ресурсосбережения на рабочем месте	
ОК.08 Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержание необходимого уровня физической подготовленности		
ОК. 09 Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности	–адекватность, применения средств информатизации и информационных технологий для реализации профессиональной деятельности	
ОК 10Пользоваться профессиональной документацией государственном иностранном языках	– адекватность понимания общего смысла четко произнесенных высказываний на 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 11Использовать 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 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		