

Министерство просвещения Республики Башкортостан  
государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение  
Ишимбайский профессиональный колледж

Рассмотрено: на заседании МО  
*Латыпова А.С.*  
Протокол № 1  
« 01 » 09 2025 г.



Составлена  
на основе Федерального  
государственного образовательного  
стандарта (далее ФГОС)  
по профессии: 43.01.09  
Повар, кондитер  
Зам. директора по УПР  
*И.С. Беднякова*  
« 01 » 09 2025 г.

## РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

учебной практики  
по профессии 43.01.09 Повар, кондитер

- ПМ.01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента
- ПМ.02 Приготовление и подготовка к реализации горячих блюд, закусок разнообразного ассортимента
- ПМ.03 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента
- ПМ.04 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента
- ПМ.05 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента

Мастер п/о

*Мухометьянова Г.Х. Ч.*

## СОДЕРЖАНИЕ

стр.

|                                                                                       |    |
|---------------------------------------------------------------------------------------|----|
| 1. Паспорт рабочей программы учебной практики.....                                    | 3  |
| 2. Результаты освоения учебной практики.....                                          | 9  |
| 2.1. Личностные результаты .....                                                      | 13 |
| 3. Тематический план учебной практики.....                                            | 16 |
| 4. Условия реализации рабочей программы учебной практики<br>.....                     | 25 |
| 5. Контроль и оценка результатов освоения учебной практики.<br>.....                  | 26 |
| 6. Учебно-методическое и информационное обеспечение<br>производственной практики..... | 27 |

## ПРИЛОЖЕНИЕ

1. Дневник
2. Аттестационный лист
3. Производственная характеристика
4. Заключение
5. Образец титульного листа отчета

Рабочая программа учебной практики разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования 43.01.09 Повар, кондитер, утвержденного приказом Министерства образования и науки РФ № 1569 от 09.12.2016 года, положения об учебной практике ( производственном обучении) и производственной практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы подготовки квалифицированных рабочих и служащих, утвержденного приказом Министерства образования России № 291 от 18 апреля 2013г.

Организация разработчик: Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Ишимбайский профессиональный колледж.

Составитель:

Мастер производственного обучения: Мухаметьянова Гульнара Харисовна

## 1. Паспорт рабочей программы производственной практики

### 1.1. Область применения программы:

Рабочая программа учебной практики является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер в части освоения квалификаций Повар, кондитер и основных видов профессиональной деятельности (ВПД)

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

### 1.2. Цели и задачи производственной практики:

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

Требования к результатам освоения производственной практики по видам профессиональной деятельности обучающийся должен уметь:

| ВПД                                                                                                             | Требования к умениям                                                                                                                                                                               |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента | ПК 1.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.<br>ПК 1.2. Осуществлять подготовку |

|                                                                                                                                  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                                                                                                                                  | <p>овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика.</p> <p>ПК 1.3. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья.</p> <p>ПК 1.4. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика.</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
| <p>Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента</p> | <p>ПК 2.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.</p> <p>ПК 2.2. Осуществлять приготовление не продолжительного хранения бульонов, отваров, разнообразного ассортимента.</p> <p>ПК 2.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента.</p> <p>ПК 2.4. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента.</p> <p>ПК 2.5. Осуществлять творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента.</p> <p>ПК 2.6. Осуществлять приготовление,</p> |

|                                                                                                                                    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                                                                                                                                    | <p>творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки, разнообразного ассортимента.</p> <p>ПК 2.7. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента.</p> <p>ПК 2.8. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента.</p>                                                                                                                                                                                                                                                                     |
| <p>Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента.</p> | <p>ПК 3.1 Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами.</p> <p>ПК 3.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента.</p> <p>ПК 3.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента.</p> <p>ПК.3.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента.</p> <p>ПК3.5. Осуществлять приготовление. творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента.</p> <p>ПК 3.6. Осуществлять приготовление,</p> |

|                                                                                                                                      |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                                                                                                                                      | творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |
| Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента. | <p>ПК 4.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами.</p> <p>ПК 4.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента.</p> <p>ПК 4.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента.</p> <p>ПК 4.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента.</p> |
| Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.                                      | <p>ПК 5.1. Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами.</p> <p>ПК 5.2. Осуществлять приготовление и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.</p> <p>ПК 5.3. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента.</p> <p>ПК 5.4. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских</p>                                                                  |

|  |                                                                                                                                                                          |
|--|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  | изделий разнообразного ассортимента.<br>ПК 5.5. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента. |
|--|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

- 1.3. Количество часов на освоение рабочей программы учебной практики:  
 всего-816 часов, в том числе:  
 в рамках освоения ПМ 01. -132 часа  
 в рамках освоения ПМ 02. – 210 часов  
 в рамках освоения ПМ 03. – 138 часов  
 в рамках освоения ПМ 04. – 126 часов  
 в рамках освоения ПМ -05 – 210 часов.

## 2. Результаты освоения учебной практики

Результатом освоения учебной практики по профилю профессии является формирование у обучающихся профессиональных и общих компетенций в рамках обучения по профессиональному модулю образовательной программы среднего профессионального образования-программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих по профессии **43.01.09. Повар, кондитер.**

| Код     | Наименование результата обучения по специальности                                                                                                                                                           |
|---------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| ПК 1.1. | Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.                                       |
| ПК 1.2. | Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика.                                                                                      |
| ПК 1.3  | Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья.                                                |
| ПК 1.4  | Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика.                                           |
| ПК 2.1  | Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами. |
| ПК 2.2  | Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров, разнообразного ассортимента                                                                                                       |
| ПК 2.3  | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента                                                                                               |
| ПК 2.4  | Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента.                                                                                                          |
| ПК 2.5  | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента.                       |
| ПК 2.6  | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки, разнообразного                                           |

|         |                                                                                                                                                                                           |
|---------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|         | ассортимента.                                                                                                                                                                             |
| ПК 2.7  | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента.       |
| ПК 2.8  | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента. |
| ПК 3.1  | Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами.          |
| ПК 3.2  | Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента.                                                                             |
| ПК 3.3  | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента.                                                                          |
| ПК 3.4. | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента.                                            |
| ПК 3.5  | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента                                    |
| ПК 3.6  | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента                                       |
| ПК 4.1. | Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами. |
| ПК 4.2  | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента.                                                  |
| ПК 4.3  | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих сладких блюд , десертов разнообразного ассортимента                                                   |
| ПК 4.4  | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих сладких блюд , десертов разнообразного ассортимента                                                   |
| ПК 4.5. | Осуществлять приготовление, творческое оформление и                                                                                                                                       |

|         |                                                                                                                                                                |
|---------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|         | подготовку к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента                                                                                           |
| ПК 5.1  | Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами. |
| ПК 5.2. | Осуществлять приготовление и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий                               |
| ПК 5.3. | Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента.                           |
| ПК 5.4  | Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента.                             |
| ПК 5.5. | Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента                                        |

| <b>Код</b> | <b>Наименование общих компетенций</b>                                                                                                                                                  |
|------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 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.                                                                |
| ОК 07.     | Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.                                                                         |
| ОК 08.     | Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности. |
| ОК 09.     | Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.                                                                                                                |
| ОК 10.     | Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.                                                                                                    |
| ОК 11.     | Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.                                                                                                                 |

## 2.1. Личностные результаты

| Личностные результаты реализации программы воспитания<br>(дескрипторы)                                                                                                                                                                                                                                                                              | Код<br>личностных<br>результатов<br>реализации<br>программы<br>воспитания |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------|
| Осознающим себя гражданином и защитником великой страны                                                                                                                                                                                                                                                                                             | ЛР 1                                                                      |
| Проявляющий активную гражданскую позицию, демонстрирующий приверженность принципам честности, порядочности, открытости, экономически активный и участвующий в студенческом и территориальном самоуправлении, в том числе на условиях добровольчества, продуктивно взаимодействующий и участвующий в деятельности общественных организаций.          | ЛР 2                                                                      |
| Соблюдающий нормы правопорядка, следующий идеалам гражданского общества, обеспечения безопасности, прав и свобод граждан России. Лояльный к установкам и проявлениям представителей субкультур, отличающий их от групп с деструктивным и девиантным поведением. Демонстрирующий неприятие и предупреждающий социально опасное поведение окружающих. | ЛР 3                                                                      |
| Проявляющий и демонстрирующий уважение к людям труда, осознающий ценность собственного труда. Стремящийся к формированию в сетевой среде лично и профессионально конструктивного «цифрового следа»                                                                                                                                                  | ЛР 4                                                                      |
| Демонстрирующий приверженность к родной культуре, исторической памяти на основе любви к Родине, родному народу, малой родине, принятию традиционных ценностей многонационального народа России.                                                                                                                                                     | ЛР 5                                                                      |
| Проявляющий уважение к людям старшего поколения и готовность к участию в социальной поддержке и волонтерских движениях.                                                                                                                                                                                                                             | ЛР 6                                                                      |
| Осознающий приоритетную ценность личности человека; уважающий собственную и чужую уникальность в различных ситуациях, во всех формах и видах деятельности.                                                                                                                                                                                          | ЛР 7                                                                      |
| Проявляющий и демонстрирующий уважение к представителям различных этнокультурных, социальных, конфессиональных и иных групп. Сопричастный к сохранению, преумножению и трансляции культурных традиций и ценностей многонационального российского государства                                                                                        | ЛР 8                                                                      |
| Соблюдающий и пропагандирующий правила здорового и безопасного образа жизни, спорта; предупреждающий либо преодолевающий зависимости от алкоголя, табака, психоактивных веществ, азартных игр и т.д. Сохраняющий психологическую устойчивость в ситуативно сложных или стремительно меняющихся ситуациях                                            | ЛР 9                                                                      |
| Заботящийся о защите окружающей среды, собственной и чужой безопасности, в том числе цифровой                                                                                                                                                                                                                                                       | ЛР 10                                                                     |
| Проявляющий уважение к эстетическим ценностям, обладающий основами эстетической культуры                                                                                                                                                                                                                                                            | ЛР 11                                                                     |
| Принимающий семейные ценности, готовый к созданию семьи и воспитанию детей; демонстрирующий неприятие насилия в семье, ухода от родительской ответственности, отказа от отношений со своими детьми и их финансового содержания.                                                                                                                     | ЛР 12                                                                     |
| <b>Личностные результаты реализации программы воспитания, определенные отраслевыми требованиями к деловым качествам личности</b>                                                                                                                                                                                                                    |                                                                           |

|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |       |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|
| Выполняющий профессиональные навыки в сфере промышленных и инженерных технологий ( специализация: «машиностроение, управление сложными техническими системами, обработка материалов»)                                                                                                                                                                                                                                       | ЛР 13 |
| Соблюдающий в своей профессиональной деятельности этические принципы: честности, независимости, профессионального скептицизма, противодействия коррупции и экстремизму, обладающие системным мышлением и умением принимать решение в условиях риска и неопределенности, открытый к текущим и перспективным изменениям в мире труда и профессий, готовый к профессиональной конкуренции и конструктивной реакции на критику. | ЛР 14 |
| <b>Личностные результаты реализации программы воспитания, определенные субъектом Российской Федерации</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |       |
| Самостоятельный и ответственный в принятии решений во всех сферах своей деятельности, готовый к исполнению своих трудовых функций, востребованный на рынке труда Республики Башкортостан и РФ. Гибко реагирующий на появление новых форм трудовой деятельности в РБ, готовый к их освоению.                                                                                                                                 | ЛР 15 |
| Осознающий себя членом общества на региональном и локальном уровнях, имеющим представление о Республике Башкортостан как субъекте Российской Федерации, роли региона в жизни страны.                                                                                                                                                                                                                                        | ЛР 16 |
| Принимающий и понимающий цели и задачи социально-экономического развития Республики Башкортостан в национальном и мировом масштабе.                                                                                                                                                                                                                                                                                         | ЛР 17 |
| Осознающий единство пространства Республики Башкортостан как единой среды обитания всех населяющих ее национальностей и народов, определяющей общность их исторических судеб; уважающий их религиозные убеждения и традиции народов, проживающих на территории Республики Башкортостан.                                                                                                                                     | ЛР 18 |
| Демонстрирующий уровень подготовки, соответствующий современным стандартам и передовым технологиям, потребностям регионального рынка и цифровой экономики, в том числе требованиям стандартов Профессионалитета.                                                                                                                                                                                                            | ЛР 19 |
| Способный работать в мультикультурных и мультиязычных средах, владеть навыками междисциплинарного общения в условиях постепенного формирования глобального рынка труда посредством развития международных стандартов найма и повышения мобильности трудовых ресурсов.                                                                                                                                                       | ЛР 20 |
| Проявляющий эмоционально-ценностное отношение к природным богатствам РБ, их сохранению и рациональному природопользованию.                                                                                                                                                                                                                                                                                                  | ЛР 21 |
| Демонстрирующий навыки позитивной социально- культурной деятельности по развитию молодежного самоуправления ( молодежные правительства, парламенты, студенческие советы, трудовые коллективы и др.), качества гармонично развитого молодого человека, его профессиональных и творческих достижений.                                                                                                                         | ЛР 22 |
| Способный использовать различные цифровые средства и умения, позволяющие во взаимодействии с другими людьми достигать поставленных целей в цифровой среде.                                                                                                                                                                                                                                                                  | ЛР 23 |
| Стремящийся к саморазвитию и самосовершенствованию, мотивированный к обучению, принимающий активное участие в социально-значимой деятельности на местном и региональном уровнях.                                                                                                                                                                                                                                            | ЛР 24 |
| Способный к трудовой профессиональной деятельности как к возможности участия в решении личных, региональных, общественных, государственных, общенациональных проблем.                                                                                                                                                                                                                                                       | ЛР 25 |

| <b>Личностные результаты реализации программы воспитания, определенные ключевыми работодателями</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                           |              |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------|
| Готовый соответствовать ожиданиям работодателей: проектно мыслящий, эффективно взаимодействующий с членами команды и сотрудничающий с другими людьми, осознанно выполняющий профессиональными требованиями, ответственный, пунктуальный, дисциплинированный, трудолюбивый, критически мыслящий, нацеленный на достижение поставленных целей; демонстрирующий профессиональную жизнестойкость. | <b>ЛР 26</b> |
| Осознанный выбор профессии и возможностей реализации собственных жизненных планов; отношение к профессиональной деятельности как возможности участия в решении личных, общественных, государственных, общенациональных проблем.                                                                                                                                                               | <b>ЛР 27</b> |
| Готовый к профессиональной конкуренции и конструктивно реагирующий на критику.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                | <b>ЛР 28</b> |
| Сохраняющий психологическую устойчивость в ситуативно сложных или стремительно меняющихся ситуациях.                                                                                                                                                                                                                                                                                          | <b>ЛР 29</b> |
| <b>Личностные результаты реализации программы воспитания, определенные субъектами образовательного процесса</b>                                                                                                                                                                                                                                                                               |              |
| Экономически активный, предприимчивый, готовый к самозанятости.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               | <b>ЛР 30</b> |
| Гибко реагирующий на появление новых форм трудовой деятельности, готовый к их усвоению.                                                                                                                                                                                                                                                                                                       | <b>ЛР 31</b> |
| Управляющий собственным профессиональным развитием, признающий ценности непрерывного образования.                                                                                                                                                                                                                                                                                             | <b>ЛР 32</b> |

### 3. Тематический план учебной практики.

| Код<br>наименование<br>профессиональных<br>модулей                                                                                                                | №<br>п/п          | Наименование раздела, темы урока                                                                                                                                                                                                                             | К-во<br>часов |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------|
| <b>Учебная практика</b>                                                                                                                                           |                   |                                                                                                                                                                                                                                                              | <b>108</b>    |
| <b>ПМ.01.<br/>Приготовление и<br/>подготовка к<br/>реализации<br/>полуфабрикатов<br/>для блюд,<br/>кулинарных<br/>изделий<br/>разнообразного<br/>ассортимента</b> | <b>II семестр</b> |                                                                                                                                                                                                                                                              |               |
|                                                                                                                                                                   | 1.                | Оценка качества овощей и грибов органолептическим способом, подбор производственного инвентаря и оборудования для обработки и приготовления блюд из овощей и грибов.                                                                                         | 6             |
|                                                                                                                                                                   | 2.                | Обработка, нарезка различными методами и приготовление блюд из овощей и грибов:<br>-приготовление отварного картофеля, картофельное пюре, картофеля в молоке;<br>-приготовление пюре из моркови, свеклы;<br>- приготовление моркови припущенной.             | 6             |
|                                                                                                                                                                   | 3.                | Обработка, нарезка различными методами и приготовление блюд из вареных, припущенных овощей:<br>- приготовление моркови с зеленым горошком в молочном соусе;<br>- приготовление капусты белокочанной с соусом;<br>- оформление, подача блюд, оценка качества. | 6             |
|                                                                                                                                                                   | 4.                | Обработка, нарезка различными методами и приготовление блюд из жареных, тушеных овощей: приготовление картофеля жареного; приготовление лука фри; приготовление котлет картофельных, морковных; приготовление оладий из тыквы.                               | 6             |
|                                                                                                                                                                   | 5.                | Обработка, нарезка различными методами и приготовление блюд из жареных, тушеных овощей: приготовление капусты тушеной; приготовление рагу из овощей. Оформление и подача блюд, оценка качества.                                                              | 6             |
|                                                                                                                                                                   | 6.                | Обработка, нарезка различными методами и приготовление блюд из запеченных овощей: приготовление картофельной запеканки; приготовление рулета картофельного; приготовление картофеля с грибами. Оформление и подача блюд, оценка качества.                    | 6             |
|                                                                                                                                                                   | 7.                | Консервирование овощей и грибов, замораживание нарезанных овощей и грибов.                                                                                                                                                                                   | 6             |
|                                                                                                                                                                   | 8.                | Разработка ассортимента полуфабрикатов из мяса домашней птицы, рыбы, дичи и кролика.                                                                                                                                                                         | 6             |
|                                                                                                                                                                   | 9.                | Расчет массы мяса, домашней птицы, рыбы, дичи и кролика для изготовления полуфабрикатов.                                                                                                                                                                     | 6             |
|                                                                                                                                                                   | 10.               | Проверка органолептическим способом качества мяса, домашней птицы, рыбы, дичи и кролика.                                                                                                                                                                     | 6             |
|                                                                                                                                                                   | 11.               | Обеспечение безопасности при охлаждении, замораживании, размораживании и хранении мяса, рыбы, птицы, утиной и гусиной печени.                                                                                                                                | 6             |

|                                                                                                                   |     |                                                                                                                                                   |            |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------|
|                                                                                                                   | 12. | Подбор технологического оборудования и производственного инвентаря для приготовления полуфабрикатов и безопасное использование при приготовлении. | 6          |
|                                                                                                                   | 13. | Отработка приемов в приготовлении полуфабрикатов для сложных блюд из говядины: шницель, бифштекс. Оценка качества.                                | 6          |
|                                                                                                                   | 14. | Отработка приемов в приготовлении полуфабрикатов для сложных блюд из свинины. Оценка качества.                                                    | 6          |
|                                                                                                                   | 15. | Отработка приемов в приготовлении полуфабрикатов для сложных блюд из баранины. Оценка качества.                                                   | 6          |
|                                                                                                                   | 16. | Отработка приемов в приготовлении котлетной массы: котлеты, биточки, тефтели. Оценка качества.                                                    | 6          |
|                                                                                                                   | 17. | Отработка приемов в приготовлении полуфабрикатов из субпродуктов :рагу из субпродуктов. Оценка качества.                                          | 6          |
|                                                                                                                   | 18. | Отработка приемов в приготовлении полуфабрикатов из рыбы: котлеты, тефтели, тельное, биточки. Оценка качества.                                    | 6          |
|                                                                                                                   |     | <b>III семестр</b>                                                                                                                                | <b>36</b>  |
|                                                                                                                   | 19. | Отработка приемов в приготовлении полуфабрикатов из птицы: котлеты по- киевски, шницель. Оценка качества.                                         | 6          |
|                                                                                                                   | 20. | Отработка приемов в приготовлении полуфабрикатов из дичи: котлеты рубленые, котлеты панированные жареные. Оценка качества.                        | 6          |
|                                                                                                                   | 21. | Отработка приемов в приготовлении полуфабрикатов из кролика: кролик тушеный с овощами. Оценка качества.                                           | 6          |
|                                                                                                                   | 22. | Отработка приемов в приготовлении полуфабрикатов из дичи: котлеты панированные жареные. Оценка качества.                                          | 6          |
|                                                                                                                   | 23. | Отработка приемов в приготовлении полуфабрикатов, котлеты панированные Пожарской. Оценка качества.                                                | 6          |
|                                                                                                                   | 24. | Отработка приемов в приготовлении полуфабрикатов: котлеты рубленые. Оценка качества.                                                              | 6          |
|                                                                                                                   | 25. | Отработка приемов в приготовлении полуфабрикатов из птицы фаршированные грибами. Оценка качества.                                                 | 6          |
|                                                                                                                   | 26. | Отработка приемов в приготовлении полуфабрикатов из свинины: шашлык. Оценка качества.                                                             | 6          |
|                                                                                                                   | 27. | Отработка приемов в приготовлении полуфабрикатов из свинины. Оценка качества.                                                                     | 6          |
|                                                                                                                   | 28. | Дифференцированный зачет.                                                                                                                         | 6          |
| <b>ПМ.02.<br/>Приготовление<br/>оформление и<br/>подготовка к<br/>реализации<br/>горячих блюд,<br/>кулинарных</b> |     | <b>IV семестр</b>                                                                                                                                 | <b>210</b> |
|                                                                                                                   | 1.  | Оценка качества и соответствия основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним для приготовления костного и мясо-костного бульонов.        | 6          |
|                                                                                                                   | 2.  | Оценка качества и соответствия основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним для приготовления бульонов из птицы.                        | 6          |
|                                                                                                                   | 3.  | Оценка качества и соответствия основных продуктов                                                                                                 | 6          |

|                                                     |                  |                                                                                                                                                                                                              |   |
|-----------------------------------------------------|------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---|
| изделий, закусок<br>разнообразного<br>ассортимента. |                  | и дополнительных ингредиентов к ним для приготовления грибного бульона.                                                                                                                                      |   |
|                                                     | 4.               | Оценка качества и соответствия основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним для приготовления рыбного бульона.                                                                                     | 6 |
|                                                     | 5.               | Оценка качества и соответствия основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним для приготовления заправочных супов: щи, борщ, рассольник, солянка.                                                    |   |
|                                                     | 6.               | Оценка качества и соответствия основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним для приготовления молочных супов: суп молочный с макаронными изделиями, суп молочный с крупой, суп молочный с овощами. | 6 |
|                                                     | 7.               | Оценка качества и соответствия основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним для приготовления супов-пюре: суп-пюре из моркови и репы.                                                              | 6 |
|                                                     | 8.               | Оценка качества и соответствия основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним для приготовления прозрачных супов: уха, бульон с пирожками.                                                           | 6 |
|                                                     | 9.               | Оценка качества и соответствия основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним для приготовления сладких супов: суп из свежих плодов, суп из смеси сухофруктов.                                       | 6 |
|                                                     | 10.              | Оценка качества и соответствия основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним для приготовления холодных супов: окрошка мясная, окрошка сборная, свекольник холодный.                                | 6 |
|                                                     | 11.              | Оценка качества и соответствия основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним для приготовления национальных супов: харчо, украинский борщ.                                                          | 6 |
|                                                     | 12.              | Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд: бутерброды.                                                                                                                               | 6 |
|                                                     | 13.              | Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд: салат из овощей.                                                                                                                          | 6 |
|                                                     | 14.              | Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд: закуски из овощей.                                                                                                                        | 6 |
|                                                     | 15.              | Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд: закуски из яиц.                                                                                                                           | 6 |
|                                                     | 16.              | Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд из мяса.                                                                                                                                   | 6 |
|                                                     | 17.              | Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд из рыбы.                                                                                                                                   | 6 |
|                                                     | <b>V семестр</b> |                                                                                                                                                                                                              |   |
|                                                     | 18.              | Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд и закусок из грибов.                                                                                                                       | 6 |
|                                                     | 19.              | Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд: салат картофельный.                                                                                                                       | 6 |
|                                                     | 20.              | Приготовление соусов мясных красных.                                                                                                                                                                         | 6 |

|                                                                                                                                                                              |     |                                                                                                                                               |            |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------|
|                                                                                                                                                                              | 21. | Приготовление соусов белых на мясном бульоне.                                                                                                 | 6          |
|                                                                                                                                                                              | 22. | Приготовление соусов сметанных.                                                                                                               | 6          |
|                                                                                                                                                                              | 23. | Приготовление соусов на рыбном бульоне.                                                                                                       | 6          |
|                                                                                                                                                                              | 24. | Приготовление соусов грибных молочных.                                                                                                        | 6          |
|                                                                                                                                                                              | 25. | Приготовление, оформление и подготовка к реализации кулинарных изделий разнообразного ассортимента: пирожки печеные, пирожки жареные.         | 6          |
|                                                                                                                                                                              | 26. | Приготовление, оформление и подготовка к реализации кулинарных изделий разнообразного ассортимента: пончики.                                  | 6          |
|                                                                                                                                                                              | 27. | Приготовление, оформление и подготовка к реализации кулинарных изделий разнообразного ассортимента: рататуй.                                  | 6          |
|                                                                                                                                                                              | 28. | Приготовление, оформление и подготовка к реализации кулинарных изделий разнообразного ассортимента: ватрушки.                                 | 6          |
|                                                                                                                                                                              | 29. | Приготовление, оформление и подготовка к реализации кулинарных изделий разнообразного ассортимента: пицца.                                    | 6          |
|                                                                                                                                                                              | 30. | Приготовление, оформление и подготовка к реализации кулинарных изделий разнообразного ассортимента: чебуреки.                                 | 6          |
|                                                                                                                                                                              | 31. | Приготовление, оформление и подготовка к реализации кулинарных изделий разнообразного ассортимента: тесто для домашней лапши.                 | 6          |
|                                                                                                                                                                              | 32. | Приготовление, оформление и подготовка к реализации кулинарных изделий разнообразного ассортимента: беляш жареный.                            | 6          |
|                                                                                                                                                                              | 33. | Приготовление, оформление и подготовка к реализации кулинарных изделий разнообразного ассортимента: сосиска в тесте.                          | 6          |
|                                                                                                                                                                              | 34. | Приготовление, оформление и подготовка к реализации кулинарных изделий разнообразного ассортимента: вак-беляш.                                | 6          |
|                                                                                                                                                                              | 35. | Дифференцированный зачет.                                                                                                                     | 6          |
| <b>ПМ.03.<br/>Приготовление,<br/>оформление и<br/>подготовка к<br/>реализации<br/>холодных блюд,<br/>кулинарных<br/>изделий, закусок<br/>разнообразного<br/>ассортимента</b> |     | <b>Учебная практика</b>                                                                                                                       | <b>138</b> |
|                                                                                                                                                                              | 1.  | Оценка качества и соответствия основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним для приготовления и оформления холодных блюд и закусок. |            |
|                                                                                                                                                                              | 2.  | Приготовление, оформление и подготовка к реализации бутерброды (закрытые). Оценка качества продуктов.                                         | 6          |
|                                                                                                                                                                              | 3.  | Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд: бутерброды (открытые). Оценка качества продуктов.                          | 6          |
|                                                                                                                                                                              | 4.  | Приготовление, оформление и подготовка к реализации салатов из сырых овощей. Оценка качества продуктов.                                       | 6          |
|                                                                                                                                                                              | 5.  | Приготовление, оформление и подготовка к                                                                                                      | 6          |

|  |     |                                                                                                          |   |
|--|-----|----------------------------------------------------------------------------------------------------------|---|
|  |     | реализации салатов из вареных овощей. Оценка качества продуктов.                                         |   |
|  | 6.  | Приготовление, оформление и подготовка к реализации рыбных салатов. Оценка качества продуктов.           | 6 |
|  | 7.  | Приготовление, оформление и подготовка к реализации грибных салатов. Оценка качества продуктов.          | 6 |
|  | 8.  | Приготовление, оформление и подготовка к реализации винегрета овощного. Оценка качества блюд.            | 6 |
|  | 9.  | Приготовление, оформление и подготовка к реализации салата картофельного с кальмарами. Оценка качества.  | 6 |
|  | 10. | Приготовление, оформление и подготовка к реализации салата мясного. Оценка качества.                     | 6 |
|  | 11. | Приготовление, оформление и подготовка к реализации салата столичного. Оценка качества.                  | 6 |
|  | 12. | Приготовление, оформление и подготовка к реализации салата-коктейль с ветчиной и сыром. Оценка качества. | 6 |
|  | 13. | Приготовление, оформление и подготовка к реализации рыбных закусок. Оценка качества.                     | 6 |
|  | 14. | Приготовление, оформление и подготовка к реализации сельди с гарниром. Оценка качества.                  | 6 |
|  | 15. | Приготовление, оформление и подготовка к реализации сельди с картофелем и маслом. Оценка качества.       | 6 |
|  | 16. | Приготовление, оформление и подготовка к реализации рыбы заливной с гарниром. Оценка качества.           | 6 |
|  | 17. | Приготовление, оформление и подготовка к реализации рыбы жареной под маринадом. Оценка качества.         | 6 |
|  | 18. | Приготовление, оформление и подготовка к реализации ветчины с гарниром. Оценка качества.                 | 6 |
|  | 19. | Приготовление, оформление и подготовка к реализации ростбифа с гарниром. Оценка качества.                | 6 |
|  | 20. | Приготовление, оформление и подготовка к реализации мяса отварного с гарниром. Оценка качества.          | 6 |
|  | 21. | Приготовление, оформление и подготовка к реализации студня говяжьего. Оценка качества.                   | 6 |
|  | 22. | Приготовление, оформление и подготовка к реализации паштета из печени. Оценка качества.                  | 6 |
|  | 23. | Дифференцированный зачет.                                                                                | 6 |
|  |     |                                                                                                          |   |

|                                                                                                                                                                                           |     |                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |            |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------|
| <b>ПМ.04.<br/>Приготовление,<br/>оформление и<br/>подготовка к<br/>реализации<br/>холодных и<br/>горячих сладких<br/>блюд, десертов,<br/>напитков<br/>разнообразного<br/>ассортимента</b> |     | <b>VII семестр</b>                                                                                                                                                                                                                                                                               | <b>126</b> |
|                                                                                                                                                                                           | 1.  | Оценка наличия , выбор соответствия с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил.                                          | 6.         |
|                                                                                                                                                                                           | 2.  | Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента.                                                                                                                               | 6          |
|                                                                                                                                                                                           | 3.  | Проверка соответствия количества и качества поступивших продуктов накладной.                                                                                                                                                                                                                     | 6          |
|                                                                                                                                                                                           | 4.  | Выбор, подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов ( вручную и механическим способом) с учетом их сочетаемости с основным продуктом.                                                                                                                                             | 6          |
|                                                                                                                                                                                           | 5.  | Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказами, сезонностью.                                                                                                                                                                             | 6          |
|                                                                                                                                                                                           | 6.  | Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода холодных и горячих десертов, напитков.                                                                                                                                                                                           | 6          |
|                                                                                                                                                                                           | 7.  | Выбор, применение, комбинирование методов приготовления холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов, требование рецептуры последовательности приготовления, особенностей заказа.        | 6          |
|                                                                                                                                                                                           | 8.  | Приготовление, оформление холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных, с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечение безопасности готовой продукции. | 6          |
|                                                                                                                                                                                           | 9.  | Выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда.                                                                 | 6          |
|                                                                                                                                                                                           | 10. | Оценка качества холодных и горячих десертов, напитков перед отпуском, упаковкой на вынос.                                                                                                                                                                                                        | 6          |
|                                                                                                                                                                                           | 11. | Хранение с учетом температуры подачи холодных и горячих десертов, напитков на раздаче.                                                                                                                                                                                                           | 6          |
|                                                                                                                                                                                           | 12. | Порционирование ( комплектование), сервировка и творческое оформление холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента для подачи с учетом соблюдения выходам порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности                 | 6          |

|                                                                                                                                                                                  |     |                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |            |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------|
|                                                                                                                                                                                  |     | готовой продукции.                                                                                                                                                                                                                                                                                            |            |
|                                                                                                                                                                                  | 13. | Охлаждение и замораживание готовых холодных десертов, напитков сложного ассортимента, полуфабрикатов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов.                                                                                                                                                    | 6          |
|                                                                                                                                                                                  | 14. | Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения.                                                                                                                        | 6          |
|                                                                                                                                                                                  | 15. | Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка готовых холодных и горячих десертов, напитки на вынос и для транспортирования.                                                                                                                               | 6          |
|                                                                                                                                                                                  | 16. | Разработка ассортимента холодных и горячих десертов, напитки с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.                                                                                                                                                               | 6          |
|                                                                                                                                                                                  | 17. | Разработка, адаптация рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменение выходов продукции, вида и формы обслуживания.                                                                                                                                                                          | 6          |
|                                                                                                                                                                                  | 18. | Расчет стоимости холодных и горячих десертов, напитки.                                                                                                                                                                                                                                                        | 6          |
|                                                                                                                                                                                  | 19. | Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе холодных и горячих десертов, напитков, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос (при прохождении учебной практики в условиях организации питания). | 6          |
|                                                                                                                                                                                  | 20. | Выбор, рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, сырья, материалов в соответствии с инструкциями и регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда), стандартами чистоты.                                                                              | 6          |
|                                                                                                                                                                                  | 21. | Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты: мытье вручную и в посудомоечной машине, чистка и раскладывание на хранение кухонной посуды и производственного инвентаря в соответствии со стандартами чистоты.                            | 6          |
| <b>ПМ.05.<br/>Приготовление,<br/>оформление и<br/>подготовка к<br/>реализации<br/>хлебобулочных,<br/>мучных<br/>кондитерских<br/>изделий<br/>разнообразного<br/>ассортимента</b> |     |                                                                                                                                                                                                                                                                                                               | <b>210</b> |
|                                                                                                                                                                                  | 1.  | Проверка органолептическим способом качества основных продуктов, использование различных технологий приготовления и оформления булочки «Школьной». Оценка качества.                                                                                                                                           | 6          |
|                                                                                                                                                                                  | 2.  | Проверка органолептическим способом качества основных продуктов, использование различных технологий приготовления и оформления булочки «Городской». Оценка качества.                                                                                                                                          | 6          |
|                                                                                                                                                                                  | 3.  | Проверка органолептическим способом качества основных продуктов, использования различных технологий приготовления и оформления батона                                                                                                                                                                         | 6          |

|  |     |                                                                                                                                                                                                                     |   |
|--|-----|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---|
|  |     | нарезного. Оценка качества.                                                                                                                                                                                         |   |
|  | 4.  | Проверка органолептическим способом качества основных продуктов, использование различных технологий приготовления и оформления хлеба ржаного. Оценка качества.                                                      | 6 |
|  | 5.  | Проверка органолептическим способом качества основных продуктов, использование различных технологий приготовления и оформления хлеба «Сельского». Оценка качества.                                                  | 6 |
|  | 6.  | Выполнение работ по приготовлению фаршей и начинок для пирожков печеных, жареных, выбор инвентаря и оборудования, оценка качества.                                                                                  | 6 |
|  | 7.  | Выполнение работ по приготовлению и оформление пирогов московских, кулибяк, растегаев. Оценка качества готовых изделий.                                                                                             | 6 |
|  | 8.  | Выполнение работ по приготовлению песочного теста и изделий из него, оформление. Оценка качества изделий.                                                                                                           | 6 |
|  | 9.  | Выполнение работ по приготовлению бисквитного теста и изделий из него, оформление их. Оценка качества готовых кондитерских изделий.                                                                                 | 6 |
|  | 10. | Выполнение работ по приготовлению белкового теста и изделий из него, оформление.                                                                                                                                    | 6 |
|  | 11. | Выбор инвентаря и оборудования для приготовления заварного теста и изделий из него. Выполнение работ по приготовлению заварного теста и изделий из него. Оценка качества.                                           | 6 |
|  |     | VIII семестр                                                                                                                                                                                                        |   |
|  | 12. | Проверка органолептическим способом качество основных продуктов для приготовления слоеного теста и оформления изделий из него. Выполнение работ по приготовлению слоеного теста и изделий из него. Оценка качества. | 6 |
|  | 13. | Выполнение работ по приготовлению слойки с кремом. Оценка качества.                                                                                                                                                 | 6 |
|  | 14. | Выполнение работ по приготовлению рулетов фруктового. Оценка качества.                                                                                                                                              | 6 |
|  | 15. | Выполнение работ по приготовлению коржей молочных, с сахаром. Выбор оборудования и инвентаря. Оценка качества.                                                                                                      | 6 |
|  | 16. | Выполнение работ по приготовлению кекса столичного. Выбор инвентаря и оборудования. Оценка качества.                                                                                                                | 6 |
|  | 17. | Выполнение работ по приготовлению и оформлению печенья «Ромашка». Оценка качества печенья.                                                                                                                          | 6 |
|  | 18. | Выполнение работ по приготовлению коржиков молочных, сахарных коврижек. Оценка качества готовых изделий.                                                                                                            | 6 |
|  | 19. | Выполнение работ по приготовлению и оформлению печенья песочно-отсадочного, требования к качеству. Оценка качества изделий.                                                                                         | 6 |
|  | 20. | Выполнение работ по приготовлению пряничного                                                                                                                                                                        | 6 |

|  |     |                                                                                                                                               |   |
|--|-----|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---|
|  |     | теста, используя различные технологии, изделия из него. Выбор инвентаря и оборудования. Оценка качества изделий.                              |   |
|  | 21. | Выполнение работ по приготовлению пряничного теста заварным способом и изделий из него. Оценка качества изделий.                              |   |
|  | 22. | Выполнение работ по приготовлению пряников глазированных. Выбор инвентаря и оборудования. Оценка качества.                                    | 6 |
|  | 23. | Выполнение работ по приготовлению пряников медовых. Выбор инвентаря. Оценка качества.                                                         | 6 |
|  | 24. | Выполнение работ по приготовлению пряников овальных. Выбор инвентаря и оборудования. Оценка качества.                                         | 6 |
|  | 25. | Выполнение работ по приготовлению коврижек медовых с начинкой. Использование различных технологий. Выбор инвентаря. Оценка качества.          | 6 |
|  | 26. | Выполнение работ по приготовлению отделочных полуфабрикатов: сиропов, помад, посыпок, фруктовой рисовальной массы. Оценка качества.           | 6 |
|  | 27. | Выполнение работ по приготовлению сливочно-масляных кремов для оформления тортов и пирожных. Выбор инвентаря и оборудования. Оценка качества. | 6 |
|  | 28. | Выполнение работ по приготовлению белковых кремов для оформления тортов и пирожных. Использование различных технологий. Оценка качества.      | 6 |
|  | 29. | Выполнение работ по приготовлению сливочных и сметанных кремов. Оценка качества.                                                              | 6 |
|  | 30. | Выполнение работ по приготовлению кремов из сухих смесей, виды полуфабрикатов. Оценка качества.                                               | 6 |
|  | 31. | Выполнение работ по приготовлению желе, глазури и зефирной массы для оформления кондитерских изделий. Оценка качества.                        | 6 |
|  | 32. | Выполнение работ по приготовлению и оформлению молочной мастики. Оценка качества.                                                             | 6 |
|  | 33. | Выполнение работ по приготовлению тортов с сахарной мастикой. Оценка качества.                                                                | 6 |
|  | 34. | Выполнение работ по приготовлению тортов с сахарной мастикой. Оценка качества.                                                                | 6 |
|  | 35. | Выполнение работ по приготовлению и оформлению заварного теста и изделий из него. Оценка качества.                                            | 6 |
|  | 36. | Дифференцированный зачет.                                                                                                                     | 6 |
|  |     |                                                                                                                                               | 6 |

#### 4. Условия реализации рабочей программы учебной практики.

Требования к минимальному материально-техническому обеспечению. Реализация программы предполагает проведение практики по профилю профессии в учебных мастерских профессионального колледжа.

| №      | Содержание (компетенции)*.                                                                                                            | Наименование оборудования, инструмента, марки, тип, модель.                                                                                                                                                 |
|--------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| ПК 1.1 | Осуществлять приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента.         | Весы настольные, электронные, овощерезка, плита электрическая, шкаф холодильный, жарочный шкаф, мясорубка, посудомоечная машина, моечная ванна двухсекционная, набор инструментов для карвинга.             |
| ПК 1.2 | Выполнять приготовление, оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента.           | Жарочный шкаф, микроволновая печь, плита электрическая, фритюрница, мясорубка, шкаф холодильный, тестораскаточная машина, слайсер, стеллаж передвижной, машина посудомоечная, весы настольные, электронные. |
| ПК 1.3 | Выполнять приготовление, оформление и подготовку к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента. | Весы настольные-электронные, жарочный шкаф, микроволновая печь, шкаф холодильный, слайсер, стеллаж передвижной, овоскоп, машина посудомоечная, набор инструментов для карвинга.                             |
| ПК 1.4 | Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента   | Миксер для коктейлей, кофемолка, ховали (оборудование для варки кофе на песке), весы настольные, плита электрическая, блендер, соковыжималка, машина посудомоечная.                                         |
| ПК 1.5 | Выполнять приготовление, оформление и подготовку к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента. | Жарочный шкаф, весы настольные, холодильный шкаф, тестораскаточная машина, блендер, овоскоп, машина посудомоечная, моечная ванна двухсекционная.                                                            |

## 5. Контроль и оценка результатов освоения учебной практики.

Контроль и оценка результатов освоения учебной практики осуществляется мастером производственного обучения в процессе проведения учебных занятий, самостоятельного выполнения обучающимися заданий, выполнения практических проверочных работ. В результате освоения учебной практики в рамках профессиональных модулей обучающиеся проходят промежуточную аттестацию в форме дифференциального зачета.

Результаты текущего контроля из дневника переносятся в учебный журнал на соответствующие страницы.

| <b>Результаты ( освоение профессиональных компетенций)</b> | <b>Формы и методы контроля и оценки.</b>                                                                                                                                                                                                                                       |
|------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| ПК 3.1 - 3.3; ПК 4.1 - 4.5                                 | Наблюдение и оценка качества выполнения видов работ на учебной практике фиксируется в журнале учета обучения по общепрофессиональному и профессиональному циклу на соответствующей странице. Обучающиеся проходят промежуточную аттестацию в форме дифференцированного зачета. |
| Результаты (освоение общих компетенций)                    | Формы и методы контроля и оценки                                                                                                                                                                                                                                               |
| ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 6, ОК 7                   | Наблюдение и оценка деятельности обучающихся при прохождении учебной практики. Отметка об освоении общих компетенций, фиксируемая в учебном журнале учета обучения по общепрофессиональному и профессиональному циклу на соответствующей странице.                             |
| Личностные результаты реализации программы воспитания      | Формы и методы контроля и оценки                                                                                                                                                                                                                                               |
| ЛР-1-12, ЛР-13, 14, ЛР-15-25, ЛР-26-29, ЛР-30-32.          | Экспертное наблюдение за деятельностью обучающегося при прохождении учебной практики.                                                                                                                                                                                          |

## **6. Учебно- методическое и информационное обеспечение учебной практики.**

### **Основные источники:**

1. Ботов М.И., Елхина В.Д., Голованов О.М. Тепловое и механическое оборудование предприятий торговли и общественного питания. 5-е изд., стер. – М.: Академия, 2016.-496 стр.
2. Елхина В.Д. Механическое оборудование предприятий общественного питания. Справочник. 4-е изд., доп...-М.: Академия, 2016.-336 стр.
3. Анфимова Н.А. Кулинария: учебник для студ. Учреждения сред. Проф. Образования /Н.А. Анфимова. 11-е изд. Стер. – М.: издательский центр «Академия», 2016=400 стр.
4. Профессиональный стандарт «Повар». Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 08.09.2015. № 610н., ( зарегистрировано в Минюсте России 29.09.2015. № 39023).
5. Кашенко В.Ф. Оборудование предприятий общественного питания: учебное пособие / В.Ф. Кашенко, Р,В, Альфа, 2015. – 416 стр.
6. Матюхина З.П. Товароведение пищевых продуктов: учебник для нач. проф. образования /З.П. Матюхина. М. : Академия 2017. 336 стр.
7. Профессиональные стандарты индустрии питания. Т.1 /Федерация Рестораторов и Отельеров. М.. Ресторанные ведомости, 2016. – 512 стр.

### **Дополнительные источники:**

CHEFART/ Коллекция лучших рецептов ( сост. Федотова Илона Юрьевна)  
ООО « Издательский дом «Ресторанные ведомости», 2016-320 с.:ил.

## РЕЦЕНЗИЯ

на рабочую программу учебной практики по профессии 43.01.09. Повар, кондитер,  
выполненную мастером производственного обучения ГБПОУ ИПК

Мухаметьяновой Гульнарой Харисовной.

Рабочая программа составлена в соответствии с Государственным стандартом среднего профессионального образования и содержит следующие разделы:

- паспорт рабочей программы учебной практики;
- результаты освоения программы учебной практики;
- тематический план и содержание учебной практики;
- условия реализации рабочей программы учебной практики;
- контроль и оценка результатов освоения учебной практики.

В разделе « Паспорт программы» описана область применения данной программы, приведены виды профессиональной деятельности, общие и профессиональные компетенции, цели и задачи учебной практики.

В разделе «Тематический план и содержание учебной практики» приведены виды работ, выполняемые студентами в период прохождения учебной практики.

В разделе « Контроль и оценка результатов освоения учебной практики» приведены формы и методы контроля по видам профессиональной деятельности.

Программой учебной практики предусмотрено прохождение практики в учебной мастерской колледжа, на предприятиях общественного питания, в школьных столовых города.

Заведующий производством \_\_\_\_\_

# ДНЕВНИК

## Учёта производственных работ при обучении на предприятиях

---

(фамилия, имя, отчество)

---

(изучаемая профессия)

---

(фамилия, имя, отчество мастера производственного обучения)

---

(предприятие, управление, участок)

---

## АТТЕСТАЦИОННЫЙ ЛИСТ

Обучающийся(аяся) на \_\_\_\_ курсе по профессии СПО

### 43.01.09 Повар, кондитер

успешно прошел(ла) учебную и производственную практику по профессиональному модулю

#### ПМ.01 «Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента»

в объеме \_\_\_\_ часов с «\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_\_\_ по «\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_\_\_ г.

в организации \_\_\_\_\_

#### Виды и качество выполнения работ

| Виды и объем работ, выполненных обучающимся во время практики                                                                                                                 | Качество выполнения работ в соответствии с технологией и (или) требованиями организации, в которой проходили практику |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| ПК.1.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами. |                                                                                                                       |
| ПК.1.2. Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи и кролика.                                               |                                                                                                                       |
| ПК.1.3. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья.          |                                                                                                                       |
| ПК.1.4. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика.     |                                                                                                                       |

#### Характеристика учебной и производственной деятельности обучающегося во время учебной и производственной практики.

Во время практики выполнял(а) работы по приготовлению блюд из овощей и грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи и кролика. Своевременно и качественно выполнял(а) задания.

Выполнял(а) правила по охране труда, правильно использовал(а) инвентарь и оборудование, соблюдал(а) аккуратность в работе, выполнял(а) рекомендации руководителя практики и предприятия.

Таким образом, \_\_\_\_\_ понимает сущность и социальную значимость своей профессии, проявляет интерес. За время прохождения производственной практики заслуживает оценку \_\_\_\_\_.

Подпись руководителя  
практики: \_\_\_\_\_

Мастер производственного  
обучения: \_\_\_\_\_

Подпись ответственного лица организации (базы  
практики): \_\_\_\_\_

Дата « \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20 \_\_\_\_ г.

М.П.

## ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА

на обучающегося(уюся) ГБПОУ Ишимбайский профессиональный колледж

группы \_\_\_\_\_ по профессии: «Повар, кондитер»

обучающийся(аяся) \_\_\_\_\_

за время прохождения учебной (производственной) практики

в(на) \_\_\_\_\_

(наименование предприятия)

фактически проработал(а) с « \_\_\_\_\_ » 20\_\_ г. по « \_\_\_\_\_ » 20\_\_ г.

и выполнял(а) на рабочих

местах: \_\_\_\_\_

(перечень рабочих мест)

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

работы \_\_\_\_\_ разряда (квалификация) \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

(перечень работ)

За время прохождения практики обучающийся(аяся) показал(а) следующие результаты:

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

Особое мнение об

обучающемся(ейся): \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

Обучающийся(аяся) заслуживает присвоения \_\_\_\_\_ тарифного разряда по профессии:

\_\_\_\_\_

Заведующий предприятия

Бригадир

Мастер п/о

«\_\_\_\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_\_\_ г.

«\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ  
УЧРЕЖДЕНИЕ

ИШИМБАЙСКИЙ ПРОФЕССИОНАЛЬНЫЙ КОЛЛЕДЖ

Заключение

о выполнении практической квалификационной работ

Заключение составлено «\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

О том, что обучающийся ГБПОУ ИПК \_\_\_\_\_

Обучающийся по профессии \_\_\_\_\_

Выполнял практическую квалификационную работу:

---

---

---

---

(наименование работ и краткая характеристика)

На выполнение работ отведено 6 часов.

Фактически выполнена за \_\_\_\_ часов.

Выполненная выпускная практическая квалификационная работа

соответствует требованиям \_\_\_\_\_ разряда по профессии:

---

Директор

Мастер производственного обучения

Ассистент

М.П.

ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ  
УЧРЕЖДЕНИЕ

ИШИМБАЙСКИЙ ПРОФЕССИОНАЛЬНЫЙ КОЛЛЕДЖ

**ОТЧЕТ**

**по производственной практике**

Профессия: 43.01.09 Повар, кондитер

ПМ.01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента.

Выполнил обучающийся группы №\_\_\_\_, курса \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_  
(фамилия, инициалы)

Наименование предприятия \_\_\_\_\_

Сроки прохождения практики с \_\_\_\_\_ 20\_\_\_\_ г. по \_\_\_\_\_ 20\_\_\_\_ г.

Руководитель практики от предприятия

М.П. \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_  
(подпись)

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

Оценка \_\_\_\_\_

(отлично, хорошо, удовлетворительно)

«\_\_\_\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_\_\_ г.

