

**МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ КРАСНОЯРСКОГО КРАЯ**

**КРАЕВОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ АВТОНОМНОЕ  
ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ  
«КРАСНОЯРСКИЙ КОЛЛЕДЖ ОТРАСЛЕВЫХ ТЕХНОЛОГИЙ  
И ПРЕДПРИНИМАТЕЛЬСТВА»**

**УТВЕРЖДЕНО**

Директор КГАБПОУ «ККОТиП»

/Н. В. Журова/

Приказ № 01-55-1п от 29.06.2026 г.

**ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПРОГРАММА  
СРЕДНЕГО ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ**

**ПРОГРАММА ПОДГОТОВКИ  
СПЕЦИАЛИСТОВ СРЕДНЕГО ЗВЕНА**

**43.02.16 ТУРИЗМ И ГОСТЕПРИИМСТВО**  
(на базе основного общего образования)

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ**

**РАЗРАБОТАНО** в соответствии с требованиями Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности (профессии) \_\_\_\_\_  
утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации № \_\_\_\_\_ от \_\_\_\_\_ г. методической \_\_\_\_\_ комиссией

\_\_\_\_\_ реализующей ООП \_\_\_\_\_

Протокол № \_\_\_\_\_ от \_\_\_\_\_  
Председатель \_\_\_\_\_ / \_\_\_\_\_

## **ПРИНЯТО**

Педагогическим советом КГАПОУ  
«ККОТиП»  
(с участием председателя ГЭК)  
Протокол № \_\_\_\_\_ от \_\_\_\_\_.

## **СОГЛАСОВАНО**

\_\_\_\_\_  
« \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20 \_\_\_\_

МП

Программа учебной практики по специальности среднего профессионального образования 43.02.16 Туризм и гостеприимство разработана в соответствии с требованиями Федерального государственного образовательного стандарта по специальности среднего профессионального образования 43.02.16 Туризм и гостеприимство, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 12 декабря 2022 № 1100, в соответствии с профессиональным стандартом 33.011 Повар утвержден приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 09.03.2022 г. № 113н.

Организация-разработчик: КГАПОУ «ККОТиП»

Разработчики:

Тимошенко И.Г., мастер производственного обучения КГАПОУ «ККОТиП».

## **СОДЕРЖАНИЕ**

стр.

- 1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ**
- 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ**
- 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ  
УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ**
- 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ  
УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ**

# 1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

## 1.1 Область применения программы

Рабочая программа учебной практики является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности СПО **43.02.16 Туризм и гостеприимство**, входящей в состав укрупненной группы **43.00.00 Сервис и туризм**.

Программа учебной практики может быть использована в дополнительном профессиональном образовании и профессиональной подготовке работников в области сферы обслуживания при наличии среднего общего образования. Опыт работы не требуется.

**1.2 Место программы практики в структуре основной профессиональной образовательной программы:** профессиональный цикл.

## 1.3. Цели и задачи практики – требования к результатам освоения:

Цель учебной практики: освоение обучающимися основных видов профессиональной деятельности по специальности **43.02.16 Туризм и гостеприимство**.

Задачи учебной практики:

- формирование у обучающихся практических профессиональных умений;
- приобретение первоначального практического опыта по основным видам профессиональной деятельности для последующего освоения ими общих и профессиональных компетенций по специальности **43.02.16 Туризм и гостеприимство**.

При проведении учебной практики практическая подготовка организуется путем непосредственного выполнения обучающимися определенных видов работ, связанных с будущей профессиональной деятельностью.

Результатом освоения программы практики является освоение обучающимися видов профессиональной деятельности по специальности **43.02.16 Туризм и гостеприимство**, сформированность общих и профессиональных компетенций, а также приобретение необходимых умений и опыта практической работы по специальности (профессии) в рамках профессиональных модулей по основным видам профессиональной деятельности (ВПД):

Таблица 1

Виды профессиональной деятельности и обобщенные трудовые функции  
в соответствии с профессиональным стандартом  
**33.008 Предоставление услуг предприятий питания**

| ВПД                                                                                 | Обобщенные трудовые функции                                                                        |
|-------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Управление и контроль текущей деятельности сотрудников служб, отделов               | Управление текущей деятельностью сотрудников производственной службы                               |
|                                                                                     | Управление текущей деятельностью сотрудников службы обслуживания                                   |
| Управление текущей деятельностью департаментов (служб, отделов) предприятия питания | Управление материальными ресурсами и персоналом департаментов (служб, отделов) предприятия питания |
|                                                                                     | Взаимодействие с потребителями и заинтересованными сторонами                                       |
|                                                                                     | Контроль и оценка эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) предприятия питания    |
| Стратегическое управление развитием предприятия                                     | Анализ и оценка деятельности предприятия питания                                                   |
|                                                                                     | Разработка и реализация стратегии развития предприятия питания                                     |

|                                                              |                                                                                                    |
|--------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------|
| питания                                                      | Управление проектами и изменениями на предприятии питания                                          |
| Стратегическое управление развитием сети предприятий питания | Разработка концепции и стратегии развития сети предприятий питания                                 |
|                                                              | Взаимодействие с собственниками предприятия и партнерами по бизнесу                                |
|                                                              | Внедрение инновационных технологий и изменений в управлении деятельностью сети предприятий питания |

Таблица 2

Виды профессиональной деятельности и обобщенные трудовые функции  
в соответствии с профессиональным стандартом **33.011 Повар**

| ВПД                                                                                              | Обобщенные трудовые функции                                                                           |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий и другой продукции под руководством повара     | Выполнение инструкций и заданий повара по организации рабочего места                                  |
|                                                                                                  | Выполнение заданий повара по приготовлению, презентации и продаже блюд, напитков и кулинарных изделий |
| Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий и другой продукции разнообразного ассортимента | Подготовка инвентаря, оборудования и рабочего места повара к работе                                   |
|                                                                                                  | Приготовление, оформление и презентация блюд, напитков и кулинарных изделий                           |
| Организация и контроль текущей деятельности бригады поваров                                      | Обеспечение бригады поваров необходимыми материальными ресурсами и персоналом                         |
|                                                                                                  | Организация работы бригады поваров                                                                    |
|                                                                                                  | Контроль работы подчиненных и подготовка отчетности о работе бригады поваров                          |
| Управление текущей деятельностью основного производства организации питания                      | Планирование процессов основного производства организации питания                                     |
|                                                                                                  | Организация и координация процессов основного производства организации питания                        |
|                                                                                                  | Контроль и оценка эффективности процессов основного производства организации питания                  |

Таблица 3

Перечень общих компетенций

| Код   | Наименование общих компетенций                                                                                                                                                          |
|-------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| ОК 01 | Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам                                                                                       |
| ОК 02 | Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности                             |
| ОК 04 | Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде                                                                                                                          |
| ОК 07 | Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях |

Перечень профессиональных компетенций

| Код     | Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций                       |
|---------|--------------------------------------------------------------------------------------|
| ПК 2.1. | Выявлять потребности и формировать спрос на продукцию и услуги общественного питания |
| ПК 2.2. | Организовывать выпуск продукции в предприятиях общественного питания                 |
| ПК 2.3. | Организовывать деятельность и осуществлять обслуживание в организациях питания       |

|         |                                                                 |
|---------|-----------------------------------------------------------------|
|         | в соответствии с санитарными нормами и правилами                |
| ПК 2.4. | Контролировать качество продукции и услуг общественного питания |

Перечень умений и практического опыта

| уметь                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         | иметь практический опыт в                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>ПМ.01 Организация и контроль текущей деятельности служб предприятий туризма и гостеприимства</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>– владеть технологией делопроизводства (ведение документации, хранение и извлечение информации);</li> <li>– взаимодействовать с туроператорами, экскурсионными бюро, кассами продажи билетов;</li> <li>– владеть техникой переговоров, устного общения, включая телефонные переговоры;</li> <li>– владеть культурой межличностного общения.</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 | <ul style="list-style-type: none"> <li>– производить координацию работы сотрудников с службы предприятия туризма и гостеприимства;</li> <li>– осуществлять организацию и контроль работы сотрудников службы предприятия туризма и гостеприимства;</li> <li>– использовать технику переговоров, устного общения, включая телефонные переговоры.</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
| <b>ПМн.02 Предоставление услуг предприятия питания</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>– анализировать результаты деятельности производственной службы и потребности в ресурсах, принимать меры по их изменению;</li> <li>– осуществлять планирование, организацию, координацию и контроль деятельности производственной службы, взаимодействие с другими структурными подразделениями предприятия питания;</li> <li>– использовать информационные технологии для ведения делопроизводства и выполнения регламентов производственной службы;</li> <li>– контролировать последовательность соблюдения подчиненными требований охраны труда на рабочем месте;</li> <li>– осуществлять прием заказов по телефону, через веб-ресурсы, мобильные приложения;</li> <li>– использовать мессенджеры, чат-боты для приема заказа и первичного консультирования;</li> <li>– вносить и редактировать данные в системе управления взаимоотношениями с клиентами;</li> <li>– презентовать гостям организацию питания и предоставляемые услуги в организации питания;</li> <li>– предоставлять первичную консультацию об особенностях кухни, специальных предложениях организации питания;</li> <li>– провожать гостей к столу с учетом их пожеланий и возможностей организации питания;</li> <li>– использовать компьютер и мобильные устройства со специализированным программным обеспечением для отслеживания свободных для рассадки гостей столов в организации питания;</li> <li>– оказывать помощь в размещении гостей за столом и размещении вещей гостей организации питания;</li> <li>– создавать атмосферу доброжелательности и гостеприимства в организации питания;</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>– оценки материальных ресурсов предприятия питания;</li> <li>– оценки функциональных возможностей персонала предприятия питания;</li> <li>– планирования текущей деятельности предприятия питания</li> <li>– формирования системы бизнес-процессов, регламентов и стандартов предприятия питания;</li> <li>– координации и контроля деятельности предприятия питания;</li> <li>– планирования потребностей производственной службы в материальных ресурсах и персонале;</li> <li>– проведения вводного и текущего инструктажа сотрудников производственной службы;</li> <li>– распределения обязанностей и определение степени ответственности сотрудников производственной службы;</li> <li>– координации деятельности сотрудников производственной службы;</li> <li>– контроля выполнения сотрудниками регламентов производственной службы;</li> <li>– взаимодействия со службой обслуживания и другими структурными подразделениями предприятия питания;</li> <li>– управления конфликтными ситуациями в коллективе;</li> <li>– реализации мер по стимулированию персонала, повышению их мотивации и лояльности</li> <li>– организации и контроля соблюдения требований охраны труда на рабочем месте;</li> <li>– приема и оформления заказа на</li> </ul> |

|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <ul style="list-style-type: none"> <li>– подавать гостям меню организации питания;</li> <li>– расставлять мебель (столы и стулья) в зале обслуживания организации питания;</li> <li>– подготавливать подносы, сервировочные тележки, подсобные столики, вспомогательные стойки к использованию;</li> <li>– протирать, полировать столовую посуду и приборы, наполнять приборы со специями в зале обслуживания организации питания;</li> <li>– проверять качество и состояние столового белья в организации питания;</li> <li>– рационально и безопасно расставлять чистую столовую посуду и приборы на подносе и сервировочной тележке в организации питания;</li> <li>– укладывать использованные столовые приборы на тарелку и лоток</li> <li>– размещать использованную столовую посуду и приборы на сервировочной тележке и перевозить ее;</li> <li>– переносить использованную столовую посуду и приборы вручную и на подносе;</li> <li>– сортировать использованную столовую посуду и приборы;</li> <li>– эстетично и безопасно упаковывать блюда на вынос в организации питания;</li> <li>– расставлять мебель в баре, включать и настраивать к использованию оборудование бара;</li> <li>– проверять состояние (чистоту, наличие сколов, трещин) столовой посуды и приборов;</li> <li>– расставлять бутылки с напитками и барную посуду на барной стойке и витрине бара;</li> <li>– сортировать столовую посуду и приборы по виду и назначению;</li> <li>– подбирать оборудование, инвентарь, посуду, необходимые для приготовления заготовок;</li> <li>– промывать, очищать, нарезать, измельчать зелень, фрукты и ягоды;</li> <li>– хранить приготовленные заготовки и украшения с учетом требований к безопасности пищевых продуктов;</li> <li>– выжимать сок из citrusовых, мягких и твердых плодов;</li> <li>– порционировать, сервировать и украшать свежевыжатые соки и безалкогольные напитки для подачи гостям организации питания;</li> <li>– открывать бутылки с газированными и негазированными безалкогольными напитками;</li> <li>– разливать газированные и негазированные безалкогольные напитки;</li> <li>– чистить, мыть и содержать в рабочем состоянии оборудование бара и барный инвентарь;</li> <li>– эстетично и безопасно упаковывать напитки</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>бронирование столика;</li> <li>– приема и оформления заказа на продукцию на вынос и на доставку;</li> <li>– предоставления информации об организации питания;</li> <li>– ведения учета заказанных столиков в зале организации питания;</li> <li>– встречи и приветствия гостей в организации питания;</li> <li>– информирования гостей о работе организации питания и предоставляемых услугах;</li> <li>– размещения гостей за столом в зале организации питания;</li> <li>– подготовки зала обслуживания организации питания перед началом обслуживания гостей и перед закрытием зала;</li> <li>– подготовки (досервировка, пересервировка) стола для подачи очередного блюда и к приходу новых гостей;</li> <li>– проверки состояния столовой посуды и приборов (чистота, целостность);</li> <li>– подачи блюд и напитков гостям организации питания;</li> <li>– сбора использованной столовой посуды и приборов со столов;</li> <li>– поддержания чистоты и порядка в зале обслуживания;</li> <li>– подготовки мебели, оборудования и инвентаря, посуды бара, буфета к обслуживанию гостей;</li> <li>– приготовления заготовок для напитков;</li> <li>– приготовления свежевыжатых соков;</li> <li>– реализации готовых к употреблению безалкогольных напитков;</li> <li>– уборки использованной барной посуды со столов бара и барной стойки;</li> <li>– приема, оформления и уточнения заказа гостей организации питания;</li> <li>– рекомендации гостям организации питания по выбору блюд и напитков;</li> <li>– передачи заказа гостей организации питания на кухню и в бар организации питания;</li> <li>– досервировки стола в соответствие с заказом гостей организации питания;</li> <li>– получения блюд и напитков с кухни и бара организации питания;</li> <li>– подачи блюд и напитков гостям</li> </ul> |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <p>на вынос;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– встречать, принимать гостей на мероприятиях в организациях питания и выездных мероприятиях;</li> <li>– соблюдать время, последовательность и синхронность подачи блюд и напитков при обслуживании гостей мероприятия;</li> <li>– использовать различные стили обслуживания гостей, соответствующие виду мероприятия;</li> <li>– выдерживать температуру подачи блюд и напитков при обслуживании гостей на мероприятиях;</li> <li>– сервировать, досервировывать, пересервировывать столы в соответствии с заказанными блюдами, напитками и последовательностью их подачи;</li> <li>– пользоваться контрольно-кассовым оборудованием и программно-аппаратным комплексом для приема к оплате платежных карт (далее – pos терминалами);</li> <li>– проводить оформление счета для оплаты;</li> <li>– применять скидки и наценки при проведении расчета в специализированных программах;</li> <li>– предоставлять счет гостям организации питания;</li> <li>– принимать оплату в наличной и безналичной формах;</li> <li>– оформлять возврат оформленных платежей;</li> <li>– формировать кассовые отчеты в специализированных программах;</li> <li>– подавать карту вин, барную и коктейльную карту в соответствии с ресторанным этикетом обслуживания гостей;</li> <li>– использовать электронное меню, интерактивный бар;</li> <li>– консультировать гостей по выбору напитков и барной продукции;</li> <li>– эксплуатировать оборудование бара;</li> <li>– пользоваться автоматизированными программами и мобильными терминалами при приеме заказа на напитки и барную продукцию;</li> <li>– вносить в программы и редактировать данные по заказу в специализированных программах;</li> <li>– подготавливать барную стойку и барные столики для подачи напитков и барной продукции;</li> <li>– осуществлять проверку наличия маркировки алкогольной продукции, а также наличия сопроводительной документации (товарно-транспортные накладные, сертификаты, декларации);</li> <li>– сканировать акцизную марку посредством</li> </ul> | <p>организации питания;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– замены использованной посуды, приборов и столового белья;</li> <li>– оформления витрины и барной стойки;</li> <li>– приема, оформления и уточнения заказа на напитки и барную продукцию организации питания;</li> <li>– рекомендации гостям бара организации питания по выбору напитков и барной продукции;</li> <li>– приготовления и подачи алкогольных, безалкогольных коктейлей и напитков;</li> <li>– приготовления и подачи чая, кофе;</li> <li>– составления документации, отчетов посредством специализированных программ;</li> <li>– поддержания в чистоте и порядке столов в баре, барной стойки, барного инвентаря, посуды и оборудования;</li> <li>– подготовки зала и инвентаря для обслуживания мероприятий в организациях питания;</li> <li>– подготовки помещения и инвентаря для обслуживания гостей на выездных мероприятиях;</li> <li>– сервировки столов с учетом вида мероприятия;</li> <li>– подачи блюд и напитков гостям на мероприятиях в организациях питания и выездных мероприятиях;</li> <li>– подготовки контрольно-кассового оборудования к началу принятия и оформления платежей;</li> </ul> <p>проведения кассовых операций оплаты по счетам за выполненный заказ.</p> |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |  |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|
| <p>2d-сканера и оформлять списание алкогольной продукции;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– осуществлять процедуру списания алкогольной продукции при бое, порче, краже в специализированных программах учета;</li> <li>– готовить, оформлять и подавать алкогольные и безалкогольные коктейли;</li> <li>– готовить и подавать свежевыжатые соки;</li> <li>– готовить, оформлять и подавать чай, кофе;</li> <li>– подавать вино, пиво, крепкие спиртные напитки;</li> <li>– производить операции по подготовке напитков к презентации в присутствии гостей;</li> <li>– разрешать конфликтные ситуации;</li> <li>– производить инвентаризацию продуктов, сырья, используемых при приготовлении напитков и закусок;</li> <li>– комбинировать различные способы приготовления и сочетания основных;</li> <li>– продуктов с дополнительными ингредиентами для приготовления напитков и закусок;</li> <li>– презентовать напитки с элементами бармен-шоу;</li> <li>– составлять отчеты в специализированных программах учета о выполненных заказах и реализованной продукции в баре;</li> <li>– ставить задачи сотрудникам, находящимся в подчинении, и контролировать выполнение вспомогательных работ по обслуживанию гостей в баре;</li> <li>– составлять заявки на продукты, напитки и сырье, используемые при приготовлении напитков и закусок;</li> <li>– проверять качество и соответствие оформления блюд и напитков установленным требованиям внутренних стандартов к качеству и оформлению блюд и напитков;</li> <li>– досервировывать, пересервировывать стол в соответствии с заказанными блюдами и последовательностью подачи блюд и напитков;</li> <li>– подавать блюда и напитки с подносов, сервировочных тележек и подсобных столиков;</li> <li>– презентовать гостям блюда и напитки при подаче;</li> <li>– производить операции по подготовке блюда и напитков к презентации в присутствии гостей;</li> <li>– порционировать и доводить до готовности блюда в присутствии потребителей;</li> <li>– разрешать конфликтные ситуации;</li> <li>– подавать меню, карту вин, барную и коктейльную карту в соответствии с ресторанным</li> </ul> |  |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|

|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <p>этикетом обслуживания гостей;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– выяснять пожелания и потребности гостя относительно заказа блюд и напитков;</li> <li>– давать пояснения гостям по блюдам и напиткам;</li> <li>– консультировать потребителей по выбору напитков, их сочетаемости с блюдами;</li> <li>– пользоваться автоматизированными программами и мобильными терминалами при приеме заказа на блюда и напитки;</li> <li>– заносить и редактировать данные по заказу в специализированных программах организации питания;</li> </ul> <p>использовать электронное меню, интерактивный стол в организации питания.</p>                                                                             |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |
| <b>ПМ.03 Выполнение работ по профессии «Повар»</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>- рационально организовывать, проводить текущую уборку рабочего места, выбирать, подготавливать к работе, безопасно эксплуатировать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы с учетом инструкций и регламентов;</li> <li>- соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;</li> <li>- выбирать, применять, комбинировать способы приготовления блюд, кулинарных изделий и закусок разнообразного ассортимента;</li> <li>- порционировать (комплектовать), упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>- подготовке, уборке рабочего места, выбора, подготовки к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;</li> <li>- выборе, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовления блюд, кулинарных изделий и закусок разнообразного ассортимента;</li> <li>- упаковке, складировании неиспользованных продуктов;</li> <li>- порционировании (комплектовании), упаковки на вынос, хранении с учетом требований к безопасности готовой продукции</li> </ul> |

#### **1.4 .Количество часов на освоение программы практики:**

учебная практика по профилю специальности:

всего **258** часов

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

### 2.1. Объем учебной практики и виды учебно-производственных работ

| Коды профессиональных компетенций | Наименование профессионального модуля       | Всего часов<br>(макс. учебная нагрузка и практики) |                                        | Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса (курсов) |                                                          |                                            | Практика       |                         |
|-----------------------------------|---------------------------------------------|----------------------------------------------------|----------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------|--------------------------------------------|----------------|-------------------------|
|                                   |                                             |                                                    |                                        | Обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося                   |                                                          | Самостоятельная работа обучающегося, часов | Учебная, часов | Производственная, часов |
|                                   |                                             | всего                                              | из них в форме практической подготовки | Всего, часов                                                            | в т.ч. лабораторные работы и практические занятия, часов |                                            |                |                         |
| 1                                 | 2                                           | 3                                                  | 4                                      | 5                                                                       | 6                                                        | 7                                          | 8              | 9                       |
| ПК 3.1 - 3.6.                     | ПМ.03 Выполнение работ по профессии «Повар» | 258                                                | 258                                    |                                                                         |                                                          |                                            | 78             | 180                     |
|                                   | <i>Всего:</i>                               | 258                                                | 258                                    |                                                                         |                                                          |                                            | 78             | 180                     |

## 2.2. Тематический план и содержание рабочей программы УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

| Наименование разделов и тем                                                             | Вид работ, содержание разделов практики                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                | Объем часов |
|-----------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------|
| 1                                                                                       | 2                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      | 3           |
| <b>ПМ.03 Выполнение работ по профессии «Повар»</b>                                      |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        | <b>78*</b>  |
| <i>Раздел 1. Технологический процесс механической обработки сырья</i>                   |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        | <i>42*</i>  |
| Организация рабочего места повара                                                       | Инструктаж по мерам безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности в учебной мастерской. Виды травматизма и его причины. Предупреждение травматизма. Личная гигиена                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   | 6*          |
| Механическая кулинарная обработка и нарезка овощей и грибов                             | Инструктаж по ТБ и организации рабочего места по обработке сырья и приготовления полуфабрикатов. Подбор технологического оборудования и производственного инвентаря для обработки овощей и приготовления полуфабрикатов разнообразного ассортимента. Проверка органолептическим способом качества овощей. Механическая кулинарная обработка овощей: сортировка, калибровка, мытьё, очистка. Простая нарезка овощей: соломкой, брусочками, кубиками, дольками, ломтиками, кружочками. Обработка грибовочистка, промывание, сортировка и нарезка. Упаковка готовых полуфабрикатов, подготовка к хранению | 6*          |
| Механическая кулинарная обработка чешуйчатой рыбы и приготовление полуфабрикатов из нее | Инструктаж по ТБ и организации рабочего места по обработке сырья и приготовления полуфабрикатов. Подбор технологического оборудования и производственного инвентаря для обработки рыбы и приготовления полуфабрикатов разнообразного ассортимента. Проверка органолептическим способом качества рыбного сырья. Подготовка рыбы к использованию. Оттаивание, очистка от чешуи, удаление плавников, жабр и глаз. Удаление внутренностей, зачистка. Приготовление полуфабрикатов («кругляш», филе). Упаковка готовых полуфабрикатов, подготовка к хранению                                                | 6*          |
| Приготовление рыбной котлетной массы и полуфабрикатов из нее                            | Инструктаж по ТБ и организации рабочего места по обработке сырья и приготовления полуфабрикатов. Подбор технологического оборудования и производственного инвентаря для обработки рыбы и приготовления полуфабрикатов разнообразного ассортимента. Проверка органолептическим способом качества рыбного сырья. Приготовление рыбной котлетной массы и полуфабрикатов из нее (котлет, биточков, тефтелей, рулета). Упаковка готовых полуфабрикатов, подготовка к хранению                                                                                                                               | 6*          |
| Приготовление полуфабрикатов из мяса                                                    | Инструктаж по ТБ и организации рабочего места по обработке сырья и приготовления полуфабрикатов. Подбор технологического оборудования и производственного инвентаря для обработки мяса и приготовления полуфабрикатов разнообразного ассортимента. Проверка органолептическим способом качества мясного сырья. Приготовление порционных полуфабрикатов из мяса (бифштекса, лангета, антрекота, зраз отбивных, говядины духовой, ромштекса). Упаковка готовых полуфабрикатов, подготовка к хранению                                                                                                     | 6*          |
| Приготовление рубленой и котлетной массы и                                              | Инструктаж по ТБ и организации рабочего места по обработке сырья и приготовления полуфабрикатов. Подбор технологического оборудования и производственного инвентаря для обработки мяса и приготовления полуфабрикатов разнообразного ассортимента. Проверка органолептическим способом                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 | 6*          |

|                                                                                           |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |     |
|-------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----|
| полуфабрикатов из них                                                                     | качества мясного сырья. Подготовка дополнительного сырья. Приготовление рубленой массы и полуфабрикатов из нее (бифштекса рубленого, котлет натуральных рубленых, котлет полтавских, шницеля натурального рубленого, фрикаделек и люля – кебаб). Приготовление котлетной массы и полуфабрикатов из нее (котлет, биточков, шницеля и зраз рубленых, тефтелей и рулета). Упаковка готовых полуфабрикатов, подготовка к хранению                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |     |
| Приготовление полуфабрикатов из птицы                                                     | Инструктаж по ТБ и организации рабочего места по обработке сырья и приготовления полуфабрикатов. Подбор технологического оборудования и производственного инвентаря для обработки птицы и приготовления полуфабрикатов разнообразного ассортимента. Проверка органолептическим способом качества сырья. Подготовка дополнительного сырья. Обработка птицы. Приготовление порционных полуфабрикатов (рагу и плов). Приготовление полуфабрикатов из филе птицы (котлет натуральных и панированных, шницеля столичного и котлет по – киевски). Приготовление котлетной массы и полуфабрикатов из нее. Упаковка готовых полуфабрикатов, подготовка к хранению                                                                           | 6*  |
| <i>Раздел 2. Технологический процесс приготовления блюд, кулинарных изделий и закусок</i> |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     | 36* |
| Приготовление мясной сборной солянки                                                      | Инструктаж по ТБ и организации рабочего места по приготовлению блюд разнообразного ассортимента. Подбор технологического оборудования и производственного инвентаря для приготовления блюд разнообразного ассортимента. Подготовка основного и дополнительного сырья. Проверка качества сырья органолептическим способом. Приготовление мясной сборной солянки, приготовление белого основного соуса и его производных, приготовление каш различной консистенции, приготовление лапшевника, приготовление котлет морковных и зраз картофельных, приготовление рыбы жаренной в тесте, приготовление мяса, жаренного порционными кусками в панировке. Упаковка и хранение блюда с учетом требований к безопасности готовой продукции. | 6*  |
| Приготовление каш различной консистенции                                                  | Инструктаж по ТБ и организации рабочего места по приготовлению супов. Подбор технологического оборудования и производственного инвентаря для приготовления мясной сборной солянки. Подготовка основного и дополнительного сырья. Проверка качества сырья органолептическим способом. Приготовление мясной сборной солянки. Упаковка и хранение блюда с учетом требований к безопасности готовой продукции                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           | 6*  |
| Приготовление рыбы жаренной в тесте                                                       | Инструктаж по ТБ и организации рабочего места по приготовлению блюд из круп. Подбор технологического оборудования и производственного инвентаря для приготовления каш различной консистенции. Подготовка основного и дополнительного сырья. Проверка качества сырья органолептическим способом. Приготовление каш различной консистенции. Упаковка и хранение блюда с учетом требований к безопасности готовой продукции                                                                                                                                                                                                                                                                                                            | 6*  |
| Приготовление бефстроганов                                                                | Инструктаж по ТБ и организации рабочего места по приготовлению блюд из рыбы. Подбор технологического оборудования и производственного инвентаря для приготовления рыбы жаренной в тесте. Подготовка основного и дополнительного сырья. Проверка качества сырья органолептическим способом. Приготовление котлет морковных и зраз картофельных. Упаковка и хранение блюда с учетом требований к безопасности готовой продукции                                                                                                                                                                                                                                                                                                       | 6*  |

|                                                               |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |             |
|---------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------|
| Приготовление мяса, жаренного порционными кусками в панировке | Инструктаж по ТБ и организации рабочего места по приготовлению блюд из мяса. Подбор технологического оборудования и производственного инвентаря для приготовления мяса, жаренного порционными кусками в панировке. Подготовка основного и дополнительного сырья. Проверка качества сырья органолептическим способом. Приготовление бефстроганов. Упаковка и хранение блюда с учетом требований к безопасности готовой продукции                                    | 6*          |
| Проверочная работа по ПМ.03                                   | Инструктаж по ТБ и организации рабочего места по приготовлению блюд из мяса. Подбор технологического оборудования и производственного инвентаря для приготовления мяса, жаренного порционными кусками в панировке. Подготовка основного и дополнительного сырья. Проверка качества сырья органолептическим способом. Приготовление мяса, жаренного порционными кусками в панировке. Упаковка и хранение блюда с учетом требований к безопасности готовой продукции | 6*          |
| <b>ИТОГО по УП</b>                                            |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    | <b>258*</b> |

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

#### **3.1. Материально-техническое обеспечение**

##### **Лаборатория «Учебный бар»**

##### **Специализированная мебель и системы хранения**

Мельница для льда

Джигер

Барный поднос

Кулер для льда

Кофе машина, 1-2 группы, полуавтомат

Кофемолка – электрическая

Темпер

Ручник

Полирующие полотенца для столовых приборов

Нарзанник

Мадлер

Сквизер

Шейкер бостон

Шейкер классический

Стрейнер

Гейзеры

Настенные часы

Барный органайзер

Мерный стакан

Совок для льда

Разделочная доска

Стеклянные миски

Металлический поднос

Тарелка пирожковая

Салфетки

Барный нож

Пинцет барный

Смесительный стакан

Барная ложка

Кувшин для сока

Бокал для коньяка (снифтер)

Хайбол

Харикейн (бокал для Пино Колады)

Бокал для Мартини (коктейльная рюмка)

Рокс

Бокал для кофе по-ирландски (Irish)

Минаж (соль/перец)

Кофейная ложка

Ложка для эспрессо

Пара для эспрессо (блюдец + кружка)

Пара для капучино (блюдец + кружка)

Молочник

Сахарница

Питчер

Барная стойка

Стол для зоны бариста

Стол банкетный

Стул банкетный

Стол прямоугольный подсобный  
Барные стулья  
Стойка ограждения под канат  
Канат  
Стойка  
Коктейльные трубочки  
Бумажные салфетки  
Стаканы пластиковые  
Мусорные пакеты  
Пластиковая пленка  
Губки для мытья посуды  
Губки железные  
Полотно вафельное  
Жидкость для мытья посуды  
Жидкое мыло  
Одноразовые перчатки  
Одноразовые бумажные полотенца

### 3.2. Информационное обеспечение реализации программы учебной практики

Библиотечный фонд колледжа укомплектован печатными изданиями и (или) электронными изданиями, основной и дополнительной учебной литературой, из расчета одно печатное издание и (или) электронное издание на одного студента, вышедшими за последние 5 лет.

В качестве основной литературы используются учебники, учебные пособия, предусмотренные ПООП.

В случае наличия электронной информационно-образовательной среды допускается замена печатного библиотечного фонда с предоставлением права одновременного доступа не менее 25% обучающихся к электронно-библиотечной системе (электронной библиотеке).

Обучающиеся с ограниченными возможностями здоровья и инвалиды обеспечены печатными и (или) электронными образовательными ресурсами, адаптированными к ограничениям их здоровья.

1. Лань: электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/293000>

Дополнительные источники:

1. Федеральный закон от 24 ноября 1996 г. N 132-ФЗ «Об основах туристской деятельности в Российской Федерации».

2. Закон РФ от 07.02.1992 N 2300-1 (ред. от 11.06.2021) «О защите прав потребителей».

3. Распоряжение Правительства РФ от 20.09.2019 N 2129-р (ред. от 23.11.2020) «Об утверждении Стратегии развития туризма в Российской Федерации на период до 2035 года».

4. Стребкова, Л. Н. Основы предпринимательской деятельности: учебное пособие / Л. Н. Стребкова. – 2-е изд. – Новосибирск: Новосибирский государственный технический университет, 2017. – 132 с. – ISBN 978-5-7782-3346-1. – Текст: электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROФобразование: [сайт]. – URL: <https://profspo.ru/books/91720>

### 3.3. Кадровое обеспечение реализации программы

#### Требования к квалификации педагогических кадров

Реализация образовательной программы обеспечивается педагогическими работниками образовательной организации, а также лицами, привлекаемыми к реализации образовательной программы на условиях гражданско-правового договора, в том числе из числа руководителей и работников организаций, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности **33 Сервис, оказание услуг населению** (имеющих стаж работы в данной профессиональной области не менее 3 лет).

Педагогические работники, привлекаемые к реализации образовательной программы, имеют дополнительное профессиональное образование по программам повышения

квалификации, в том числе в форме стажировки в организациях направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности 33 Сервис, оказание услуг населению, не реже 1 раза в 3 года с учетом расширения спектра профессиональных компетенций.

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

Контроль и оценка результатов освоения программы учебной практики осуществляется в процессе проведения занятий, а также выполнения студентами учебно-производственных заданий. В результате освоения учебной практики в рамках профессиональных модулей обучающиеся проходят промежуточную аттестацию в форме дифференцированного зачета в виде выполнения проверочной работы.

| Код и наименование профессиональных и общих компетенций, формируемых в рамках модуля | Критерии оценки                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    | Методы оценки                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |
|--------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Раздел модуля 1.<br/>Технологический процесс механической обработки сыра</b>      |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |
| ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 07, ПК 2.1, ПК 2.2, ПК 2.3, ПК 2.4                           | <p>Соблюдение стандартов чистоты на рабочем месте обработки сыра, приготовления полуфабрикатов;</p> <p>применение нормативно-технической документации по работе с оборудованием, используемом при обработке сыра, приготовлении полуфабрикатов;</p> <p>умение выбирать производственный инвентарь и технологическое оборудование и безопасно пользоваться им при обработке сыра и приготовлении полуфабрикатов;</p> <p>умение выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;</p> <p>умение проводить текущую уборку рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты</p> <p>оценивание наличия сыра для приготовления полуфабрикатов;</p> <p>безопасное, в соответствии с инструкциями и регламентами эксплуатирование технологического оборудования, инструментов, инвентаря в процессе обработки сыра;</p> <p>распознавание недоброкачественных продуктов;</p> <p>владение методов обработки сыра, пищевых продуктов;</p> <p>рациональное использование сыра, продуктов при их обработке, подготовке;</p> <p>выбор, применение, комбинирование различных методов обработки, подготовки сыра с учетом его вида, технологических свойств, назначения;</p> <p>умение обрабатывать сырье ручным и механическим способами;</p> <p>соблюдение стандартов чистоты на рабочем месте;</p> <p>умение различать пищевые и непищевые отходы, подготавливать пищевые отходы</p> | <p><b>Текущий контроль:</b></p> <p>экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- заданий для практических занятий;</li> <li>- заданий для самостоятельной работы</li> </ul> <p><b>Промежуточная аттестация:</b></p> <p>экспертное наблюдение и оценка выполнения:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- практических заданий на зачете по МДК;</li> <li>- выполнения заданий экзамена по модулю</li> </ul> |

|                                                                                                             |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                                                                                                             | <p>к дальнейшему использованию с учетом требований по безопасности;</p> <p>соблюдение правил утилизации непищевых отходов;</p> <p>умение готовить полуфабрикаты разнообразного ассортимента по технологическим картам под руководством повара;</p> <p>аккуратное обращение с сырьем в процессе приготовления полуфабрикатов разнообразного ассортимента и экономное расходование его;</p> <p>оценивание наличия сырья и материалов для приготовления полуфабрикатов разнообразного ассортимента и прогнозирование потребности в них в соответствии с имеющимися условиями хранения;</p> <p>соблюдение правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ;</p> <p>выбор, применение, комбинирование различных способов приготовления полуфабрикатов;</p> <p>порционирование, формование, панирование различными способами полуфабрикатов</p>                                                             |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |
| <b>Раздел 2.</b><br><b>Технологический процесс приготовления простых блюд, кулинарных изделий и закусок</b> |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |
| <p>ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 07, ПК 2.1, ПК 2.2, ПК 2.3, ПК 2.4</p>                                           | <p>Соблюдение стандартов чистоты на рабочем месте обработки сырья, приготовления полуфабрикатов для простых блюд, кулинарных изделий и закусок;</p> <p>применение нормативно-технической документации по работе с оборудованием, используемом при обработке сырья, приготовлении полуфабрикатов для простых блюд, кулинарных изделий и закусок;</p> <p>выбор производственного инвентаря и технологического оборудования и безопасное использование его при обработке сырья и приготовлении полуфабрикатов для простых блюд, кулинарных изделий и закусок;</p> <p>выбор, рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;</p> <p>проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;</p> <p>оценивание наличия сырья для приготовления полуфабрикатов для простых блюд, кулинарных изделий и</p> | <p><b>Текущий контроль:</b></p> <p>экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- заданий для практических занятий;</li> <li>- заданий для самостоятельной работы</li> </ul> <p><b>Промежуточная аттестация:</b></p> <p>экспертное наблюдение и оценка выполнения:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- практических заданий на зачете по МДК;</li> <li>- выполнения заданий экзамена по модулю</li> </ul> |

|                                                            |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |  |
|------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|
|                                                            | <p>закусок;</p> <p>умение безопасно, в соответствии с инструкциями и регламентами эксплуатировать технологическое оборудование, инструменты, инвентарь в процессе обработки сырья;</p> <p>распознавание недоброкачественных продуктов;</p> <p>владение методами обработки сырья, пищевых продуктов;</p> <p>рациональное использование сырья, продуктов при их обработке, подготовке;</p> <p>выбор, применение, комбинирование различных методов обработки, подготовки сырья с учетом его вида, технологических свойств, назначения;</p> <p>умение различать пищевые и непищевые отходы, подготавливать пищевые отходы к дальнейшему использованию с учетом требований по безопасности;</p> <p>соблюдение правил утилизации непищевых отходов;</p> <p>приготовление простых блюд, кулинарных изделий и закусок по технологическим картам под руководством повара;</p> <p>аккуратное обращение с сырьем в процессе приготовления простых блюд, кулинарных изделий и закусок и экономное расходование его;</p> <p>оценивание наличия сырья и материалов для приготовления простых блюд, кулинарных изделий и закусок и прогнозирование потребности в них в соответствии с имеющимися условиями хранения;</p> <p>соблюдение правил сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ;</p> <p>выбор, применение, комбинирование различных способов приготовления простых блюд, кулинарных изделий и закусок</p> |  |
| ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 07, ПК 2.1, ПК 2.2, ПК 2.3, ПК 2.4 | <p>Соблюдение стандартов чистоты на рабочем месте приготовления горячих и холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, десертов, напитков разнообразного ассортимента;</p> <p>применение нормативно-технической документации по работе с оборудованием, используемом при обработке сырья, приготовлении горячих и холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, десертов, напитков разнообразного ассортимента;</p> <p>выбор производственного инвентаря и технологического оборудования и безопасное использование его при обработке сырья и приготовлении горячих</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |  |
| ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 07, ПК 2.1, ПК 2.2, ПК 2.3, ПК 2.4 |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |  |
| ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 07, ПК 2.1, ПК 2.2, ПК 2.3, ПК 2.4 |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |  |

|  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |  |
|--|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|
|  | <p>и холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, десертов, напитков разнообразного ассортимента;</p> <p>выбор, рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;</p> <p>проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;</p> <p>оценивание наличия сырья для приготовления горячих и холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, десертов, напитков разнообразного ассортимента;</p> <p>умение безопасно, в соответствии с инструкциями и регламентами эксплуатировать технологическое оборудование, инструменты, инвентарь в процессе обработки сырья;</p> <p>распознавание недоброкачественных продуктов;</p> <p>владение методами обработки сырья, пищевых продуктов;</p> <p>рациональное использование сырья, продуктов при их обработке, подготовке;</p> <p>выбор, применение, комбинирование различных методов обработки, подготовки сырья с учетом его вида, технологических свойств, назначения;</p> <p>умение различать пищевые и непищевые отходы, подготавливать пищевые отходы к дальнейшему использованию с учетом требований по безопасности;</p> <p>соблюдение правил утилизации непищевых отходов;</p> <p>приготовление горячих и холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, десертов, напитков разнообразного ассортимента по технологическим картам под руководством повара;</p> <p>аккуратное обращение с сырьем в процессе приготовления горячих и холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, десертов, напитков разнообразного ассортимента и экономное расходование его;</p> <p>оценивание наличия сырья и материалов для приготовления горячих и холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, десертов, напитков разнообразного ассортимента и прогнозирование потребности в них в соответствии с имеющимися условиями хранения;</p> <p>соблюдение правил сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ;</p> |  |
|--|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|

|                                                                                             |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |
|---------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                                                                                             | выбор, применение, комбинирование различных способов приготовления горячих и холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, десертов, напитков разнообразного ассортимента                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |
| <b>Раздел 3.</b>                                                                            |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |
| <b>Технологический процесс приготовления изделий из теста и диетических (лечебных) блюд</b> |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |
| ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 07, ПК 2.1, ПК 2.2, ПК 2.3, ПК 2.4                                  | <p>Соблюдение стандартов чистоты на рабочем месте обработки сырья, приготовления полуфабрикатов для изделий из теста разнообразного ассортимента, диетических (лечебных) блюд;</p> <p>применение нормативно-технической документации по работе с оборудованием, используемом при обработке сырья, приготовлении полуфабрикатов для изделий из теста разнообразного ассортимента, диетических (лечебных) блюд;</p> <p>выбор производственного инвентаря и технологического оборудования и безопасное использование его при обработке сырья и приготовлении полуфабрикатов изделий из теста разнообразного ассортимента, диетических (лечебных) блюд;</p> <p>выбор, рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;</p> <p>проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;</p> <p>оценивание наличия сырья для приготовления полуфабрикатов для изделий из теста разнообразного ассортимента, диетических (лечебных) блюд;</p> <p>умение безопасно, в соответствии с инструкциями и регламентами эксплуатировать технологическое оборудование, инструменты, инвентарь в процессе обработки сырья;</p> <p>распознавание недоброкачественных продуктов;</p> <p>владение методами обработки сырья, пищевых продуктов;</p> <p>рациональное использование сырья, продуктов при их обработке, подготовке;</p> <p>выбор, применение, комбинирование различных методов обработки, подготовки сырья с учетом его вида, технологических свойств, назначения;</p> <p>умение различать пищевые и непищевые отходы, подготавливать пищевые отходы к дальнейшему использованию с учетом</p> | <p><b>Текущий контроль:</b></p> <p>экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- заданий для лабораторных занятий;</li> <li>- заданий по учебной и производственной практикам;</li> <li>- заданий для самостоятельной работы</li> </ul> <p><b>Промежуточная аттестация:</b></p> <p>экспертное наблюдение и оценка выполнения:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- практических заданий на зачете по МДК;</li> <li>- выполнения заданий экзамена по модулю;</li> <li>- экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам</li> </ul> |

|                                                            |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
|------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                                                            | <p>требований по безопасности; соблюдение правил утилизации непищевых отходов; приготовление изделий из теста разнообразного ассортимента, диетических (лечебных) блюд по технологическим картам под руководством повара; аккуратное обращение с сырьем в процессе приготовления изделий из теста разнообразного ассортимента, диетических (лечебных) блюд и экономное расходование его; оценивание наличия сырья и материалов для приготовления изделий из теста разнообразного ассортимента, диетических (лечебных) блюд и прогнозирование потребности в них в соответствии с имеющимися условиями хранения; соблюдение правил сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ; выбор, применение, комбинирование различных способов приготовления изделий из теста разнообразного ассортимента, диетических (лечебных) блюд</p> |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
| ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 07, ПК 2.1, ПК 2.2, ПК 2.3, ПК 2.4 | Соблюдение стандартов чистоты на рабочем месте приготовления изделий из теста разнообразного ассортимента, диетических (лечебных) блюд; применение нормативно-технической документации по работе с оборудованием, используемом при обработке сырья, приготовлении изделий из теста разнообразного ассортимента, диетических (лечебных) блюд                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         | <p><b>Текущий контроль:</b><br/>экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения заданий по производственной практике</p> <p><b>Промежуточная аттестация:</b><br/>экспертное наблюдение и оценка выполнения:<br/>- практических заданий на зачете по МДК; - выполнения заданий экзамена по модулю; - экспертная оценка защиты отчетов по производственной практике</p> |
| ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 07, ПК 2.1, ПК 2.2, ПК 2.3, ПК 2.4 | <p>разнообразного ассортимента, диетических (лечебных) блюд разнообразного ассортимента; выбор производственного инвентаря и технологического оборудования и безопасное использование его при обработке сырья и приготовлении изделий из теста разнообразного ассортимента, диетических (лечебных) блюд разнообразного ассортимента; выбор, рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; оценивание наличия сырья для приготовления изделий из теста разнообразного ассортимента,</p>                                                                                                                                                                          |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |

|                                                                   |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |                                                                                                                                                                                                  |
|-------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                                                                   | <p>диетических (лечебных) блюд разнообразного ассортимента;</p> <p>умение безопасно, в соответствии с инструкциями и регламентами эксплуатировать технологическое оборудование, инструменты, инвентарь в процессе обработки сырья;</p> <p>распознавание недоброкачественных продуктов;</p> <p>владение методами обработки сырья, пищевых продуктов;</p> <p>рациональное использование сырья, продуктов при их обработке, подготовке;</p> <p>выбор, применение, комбинирование различных методов обработки, подготовки сырья с учетом его вида, технологических свойств, назначения;</p> <p>умение различать пищевые и непищевые отходы, подготавливать пищевые отходы к дальнейшему использованию с учетом требований по безопасности;</p> <p>соблюдение правил утилизации непищевых отходов;</p> <p>приготовление изделий из теста разнообразного ассортимента, диетических (лечебных) блюд разнообразного ассортимента по технологическим картам под руководством повара;</p> <p>аккуратное обращение с сырьем в процессе приготовления изделий из теста разнообразного ассортимента, диетических (лечебных) блюд разнообразного ассортимента и экономное расходование его;</p> <p>оценивание наличия сырья и материалов для приготовления изделий из теста разнообразного ассортимента, диетических (лечебных) блюд разнообразного ассортимента и прогнозирование потребности в них в соответствии с имеющимися условиями хранения;</p> <p>соблюдение правил сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ;</p> <p>выбор, применение, комбинирование различных способов приготовления изделий из теста разнообразного ассортимента, диетических (лечебных) блюд разнообразного ассортимента</p> |                                                                                                                                                                                                  |
| <p>ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 07, ПК 2.1, ПК 2.2, ПК 2.3, ПК 2.4</p> | <ul style="list-style-type: none"> <li>- точность распознавания сложных проблемных ситуаций в различных контекстах;</li> <li>- адекватность анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности;</li> <li>- оптимальность определения этапов</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          | <p><b>Текущий контроль:</b></p> <p>экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- заданий для практических/ лабораторных занятий;</li> </ul> |

|                                                            |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |
|------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                                                            | <p>решения задачи;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- адекватность определения потребности в информации;</li> <li>- эффективность поиска;</li> <li>- адекватность определения источников нужных ресурсов;</li> <li>- разработка детального плана действий;</li> </ul> <p>правильность оценки рисков на каждом шагу;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- точность оценки плюсов и минусов полученного результата, своего плана и его реализации, предложение критериев оценки и рекомендаций по улучшению плана</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>- заданий по учебной и производственной практике;</li> <li>- заданий для самостоятельной работы</li> </ul> <p><b>Промежуточная аттестация:</b></p> <p>экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- практических заданий на зачете по МДК;</li> <li>- заданий экзамена по модулю;</li> <li>- экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам</li> </ul> |
| ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 07, ПК 2.1, ПК 2.2, ПК 2.3, ПК 2.4 | <ul style="list-style-type: none"> <li>- оптимальность планирования информационного поиска из широкого набора источников, необходимого для выполнения профессиональных задач;</li> <li>- адекватность анализа полученной информации, точность выделения в ней главных аспектов;</li> <li>- точность структурирования отобранной информации в соответствии с параметрами поиска;</li> <li>- адекватность интерпретации полученной информации в контексте профессиональной деятельности</li> </ul>                                             |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |
| ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 07, ПК 2.1, ПК 2.2, ПК 2.3, ПК 2.4 | <ul style="list-style-type: none"> <li>- актуальность используемой нормативно-правовой документации по профессии;</li> <li>- точность, адекватность применения современной научной профессиональной терминологии</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |
| ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 07, ПК 2.1, ПК 2.2, ПК 2.3, ПК 2.4 | <ul style="list-style-type: none"> <li>- эффективность участия в деловом общении для решения деловых задач;</li> <li>- оптимальность планирования профессиональной деятельности</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |
| ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 07, ПК 2.1, ПК 2.2, ПК 2.3, ПК 2.4 | <ul style="list-style-type: none"> <li>- грамотность устного и письменного изложения своих мыслей по профессиональной тематике на государственном языке;</li> <li>- толерантность поведения в рабочем коллективе</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |
| ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 07, ПК 2.1, ПК 2.2, ПК 2.3, ПК 2.4 | <ul style="list-style-type: none"> <li>- точность соблюдения правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности;</li> <li>- эффективность обеспечения ресурсосбережения на рабочем месте</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |
| ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 07, ПК 2.1, ПК 2.2, ПК 2.3, ПК 2.4 | <ul style="list-style-type: none"> <li>- адекватность, применения средств информатизации и информационных технологий для реализации профессиональной деятельности</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |
| ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 07, ПК 2.1, ПК 2.2, ПК 2.3, ПК 2.4 | <ul style="list-style-type: none"> <li>- адекватность понимания общего смысла четко произнесенных высказываний на известные профессиональные темы);</li> <li>- адекватность применения нормативной документации в профессиональной деятельности;</li> <li>- точно, адекватно ситуации обосновывать и объяснить свои действия (текущие и</li> </ul>                                                                                                                                                                                           |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |

|                                                                   |                                                                                                                                                                        |  |
|-------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|
|                                                                   | <p>планируемые);</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- правильно писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы</li> </ul> |  |
| <p>ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 07, ПК 2.1, ПК 2.2, ПК 2.3, ПК 2.4</p> | <ul style="list-style-type: none"> <li>- точность определения успешной стратегии решения проблемы для реализации профессиональной деятельности</li> </ul>              |  |